MASZYNKA DO MIELENIA
RK-0520

PL	*INSTRUKCJA OBSŁUGI*	6
UK	*OPERATING INSTRUCTIONS*	10
RU	*ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ*	13
D	*BEDIENUNGSANLEITUNG*	17
CZ	*NÁVOD K OBSLUZE*	21
SK	*NÁVOD NA POUŽITIE*	25
BG	*ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА*	28
RO	*INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE*	34
UA	*ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ*	38

MASZYNKA DO MIELENIA RK-0520

KARTA GWARANCYJNA

NR . . . . . .

Ważna wraz z dowodem zakupu

Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: MASZYNKA

Typ, model: . . . . . .

Nr fabryczny: . . . . . .

Data sprzedaży: . . . . . .

Rachunek nr: . . . . . .

. . . . . .

pieczątka i podpis sprzedawcy

SERWIS CENTRALNY

ul. Dr Jana Huberta 41

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. (25)759-12-31, INFOLINIA: 0801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Importer / Dystrybutor:

Expo-service Sp. z o. o.
00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl, www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:
Expo-service Sp. z o. o.
05-300 Mińsk Mazowiecki
ul. Grobelnego 4

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni - jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w orginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
   - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
   - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie ”naprawa” nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:

a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),

b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),

c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
   - samodzielnych napraw
   - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
   - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich

d) celowe uszkodzenia sprzętu,

e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),

f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.

8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczątki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

NAPRAWA 1 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 2 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 3 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

NAPRAWA 4 . . . . . .
Karta gw. nr . . . . . .
Sprzęt . . . . . .
Typ . . . . . .
Data sprzedaży . . . . . .
Pieczątka sklepu
Rodzaj naprawy . . . . . .
. . . . . .
Wymienione części . . . . . .
. . . . . .

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko montera	Pieczątka zakładu

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

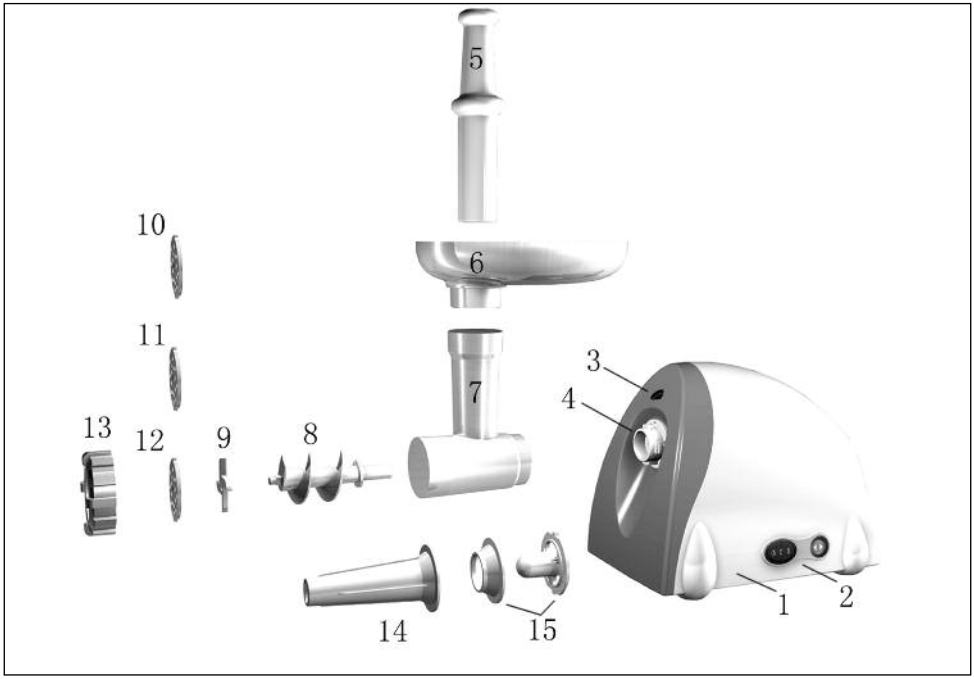
1. Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
2. Maszynkę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 220-240 V.
3. Nie uruchamiaj urządzenia jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
4. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożeń.
5. Napraw urządzania może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
6. Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieciowego.
7. Nie narażaj maszynki i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. W ten sposób można uszkodzić maszynkę.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, bądź też nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli ich praca nie będzie odbywała się pod nadzorem albo nie zostaną im przekazane instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
   Dzieci winny pozostawać pod nadzorem, by mieć pewność, że nie wykorzystują one urządzenia do zabawy.
9. Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
10. Przed myciem wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieciowego.
11. Dokładnie montuj zespół mielący: źle skręcony zespól mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka.
12. Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszynki i napędu.
13. Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
14. Podczas pracy maszynki nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie.
15. Gdy maszynka nie daje się uruchomić oddaj ją do serwisu.
16. Mięso przeznaczone do mielenia oddziel od kości, ścięgien, chrząstek i żył.
17. Przed mieleniem większych produktów potnij je na kawałki.
18. Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej sparzony i namoczony.
19. Nie zanurzaj napędu maszynki w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
20. Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
21. Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
22. Do mycia metalowych części używaj miękkiej szczoteczki.
23. Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.
24. Urządzenie podczas pracy powinno być pod nadzorem.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Sprawdź czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej w domu.
- Umyj dokładnie wszystkie części (z wyjątkiem korpusu) w wodzie z płynem do naczyń.
- Przed podłączeniem do zasilania, upewnij się, że przełącznik ON/O/R znajduje się w położeniu "0".

OPIS

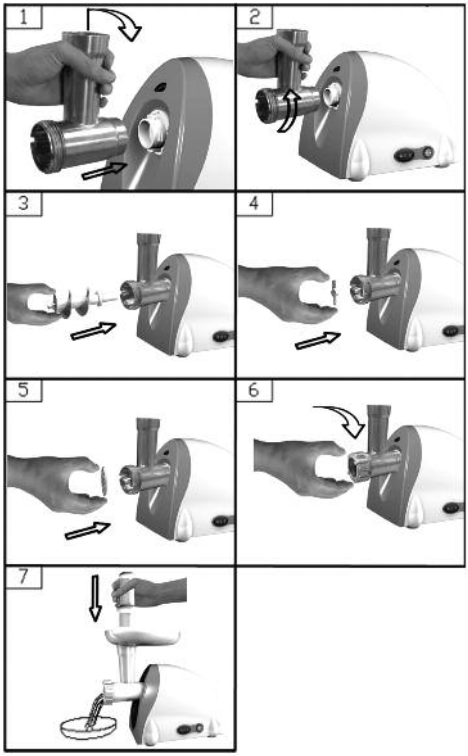
1. Korpus
2. Przełącznik ON/O/R (WŁ/WYŁ/ Wstecz), przełącznik “<” / “>”, w położeniu "<"
3. Przycisk blokady
4. Głowica układu
5. Popychacz
6. Miska podająca
7. Komora mielenia
8. Ślimak
9. Nożyk
10. Sitko (drobne)
11. Sitko (średnie)
12. Sitko (grube)
13. Nakrętka
14. Nasadka do kiełbasy
15. Nasadka do kubbe



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Montaż

- Naciśnij przycisk blokady, przytrzymaj komorę mielenia i włóż ją w głowicę układu (podczas wkładania, należy zwrócić uwagę, aby komora była pochylona zgodnie ze wskazaniem górnej strzałki, (patrz rys. 1), następnie obróć komorę w lewo tak, aby mocno się zablokowała. (rys. 2)
- Włóż ślimak do komory, długim końcem do środka, i obróć go lekko aż trzpień osadzi się w obudowie silnika (rys. 3).
- Na trzpień ślimaka załóż nożyk skierowany ostrzami do sitka jak pokazano na obrazku (rys. 4). Jeżeli nożyk nie zostanie prawidłowo założony, mięso nie zostanie zmielone.
- Włóż wymagane sitko obok nożyka tak, aby występy weszły w rowki (rys. 5).
- Podtrzymaj lub dociśnij środek sitka jednym palcem, a następnie dokręć mocno nakrętkę drugą ręką (rys. 6). Nie dokręć jej zbyt mocno.
- Nałóż miskę podającą na komorę mielenia i zamocuj w swoim położeniu.
- Ustaw urządzenie na twardym podłożu.
- Podczas pracy maszynki, nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się w spodzie i boku obudowy silnika.



MIELENIE MIĘSA

- Pokrój całe mięso na kawałki (zaleca się mielić mięso bez ścięgien, kości i tłuszczu, o wymiarach około: 20 mm x 20 mm x 60 mm) tak, aby kawałki łatwo pasowały do otworu miski podającej.
- Podłącz urządzenie do zasilania i ustaw przełącznik “<” / “>” w położeniu "<", a następnie ustaw przełącznik ON/0/R w położeniu " ON ".
- Podawaj produkt do komory mielenia. Używaj do tego celu jedynie popychacza (rys. 7).
- Po zakończeniu mielenia, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

FUNKCJA RUCHU WSTECZ

- Ślimak będzie się obracać w przeciwnym kierunku i komora mielenia zostanie opróżniona.
- Jeżeli funkcja nie działa, wyłącz urządzenie i wyczyść je.
- Podłącz urządzenie do zasilania i ustaw przełącznik “<” / “>” w położeniu ">", a następnie ustaw przełącznik ON/0/R w położeniu " R ". Po zakończeniu funkcji, ustaw przełącznik “<” / “>” w położeniu "<".

PRZYGOTOWANIE POTRAWY KUBBE

PRZEPIS

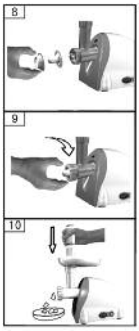
FARSZ

Baranina	100g
Olej z oliwek	1 łyżka stołowa
Cebula (drobno pokrojona)	1 łyżka stołowa
Przyprawy	do smaku
Sól	do smaku
Mąka	1 łyżka stołowa

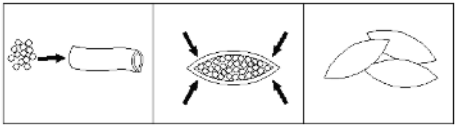
- Baraninę zmielić raz lub dwa razy.
- Podsmażyć cebulę aż się zarumieni i dodać zmieloną baraninę, wszystkie przyprawy, sól i mąkę.

WARSTWA ZEWNĘTRZNA

Mięso chude	450g
Mąka	150-200g
Przyprawy	do smaku
Gałka muszkatołowa (drobno pokrojona)	1
Czerwona papryka w proszku	do smaku
Pieprz	do smaku



- Mięso zmielić trzy razy i wymieszać wszystkie składniki razem w misce. Więcej mięsa, a mniej mąki na warstwę zewnętrzną zapewni lepszą konsystencję i smak.
- Mieszankę zmielić trzy razy.
- Zdemontować maszynkę, wykonując kroki 3-5 w odwrotnej kolejności, aby zdemontować sitko i nożyk.
- Na trzpień ślimaka nałożyć nasadkę do kubbe tak, aby występy weszły w rowki (rys. 8).
- Dokręć nakrętkę mocno do oporu, ale nie przekręć jej (rys. 9).
- Wykonaj cylindryczne warstwy zewnętrzne (rys. 10).
- Uformuj kubbe w sposób pokazany na obrazku i usmaż na głębokim oleju.

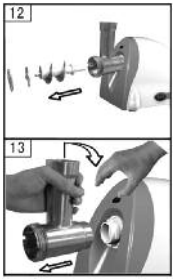


PRZYGOTOWANIE KIEŁBASY

Czyszczenie i konserwacja

Demontaż

- Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Wyjmij przewód zasilający z gniazdka.
- Zdemontuj urządzenie wykonując kroki według obrazków 1-6 w odwrotnej kolejności.
- Aby ułatwić wyjęcie sitka, umieść śrubokręt pomiędzy sitko, a komorę jak pokazano na rysunku i podnieś je (rys. 12).
- Naciśnij przycisk blokady, obróć komorę zgodnie z kierunkiem strzałki na rysunku 13, a następnie wyjmij komorę.



CZYSZCZENIE

- Usuń mięso. Umyj każdą część w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.
- Środek bielący zawierający chlor spowoduje odbarwienie powierzchni aluminiowych.
- Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie, a przetrzyj ją jedynie wilgotną szmatką.
- Nie używaj rozcieńczalników ani benzyny, ponieważ mogą one spowodować popękanie lub odbarwienie obudowy.
- Wszystkie części tnące posmaruj olejem jadalnym.

Parametry techniczne:

Moc: 500 W

Napięcie: 220-240V~ 50/60HZ

Poziom hałasu: 86 dB/A/

Ekologia – Ochrona Środowiska

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci" umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.

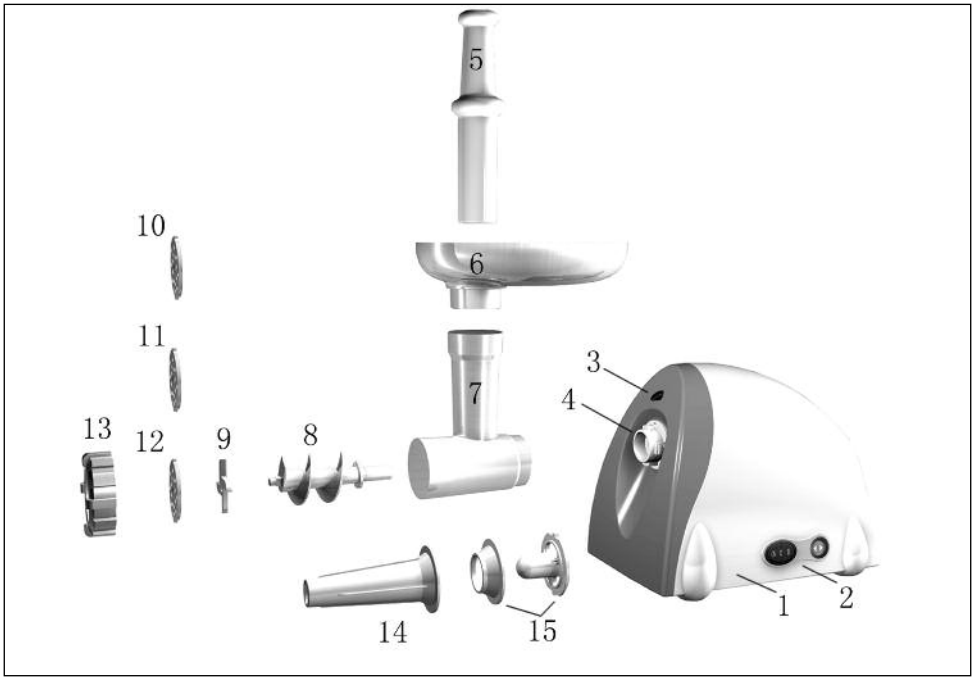
Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 2.94kg e

Safety and use instructions

1. Never unplug the appliance by pulling the power cord.
2. Connect the appliance to AC 220-240 V power supply only.
3. Never switch the appliance on, if the power cord or the casing is damaged.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by a service agent in order to avoid hazard.
5. Only qualified personnel should repair the appliance. Repairs carried out improperly may have serious consequences for the user. In case of defects contact a service agent.
6. Remove power cord from the socket after use.
7. Never expose the appliance and its accessories to temperatures above 60°C, as it may cause damage.
8. Be very careful when using the appliance around children.
9. Unplug the appliance before changing any accessories or approaching parts that move while in use.
10. Remove power cord from the socket before cleaning.
11. Make sure the grinding unit is installed correctly – if the unit is assembled improperly, the quality of grinding is lower, while the cutter and the grinding disc may become blunt.
12. Always push ingredients using the pusher. The use of other items may damage the grinder and the motor unit.
13. Never overload the appliance by using too much food or pushing too hard (with the pusher).
14. Never cover vent holes in the casing when using the appliance.
15. If the appliance does not work, visit a service agent.
16. Remove bones, tendons, gristle and veins before grinding any meat.
17. Cut big portions into pieces before grinding.
18. Never grind dry poppy seeds. Scald and soak poppy seeds before grinding.
19. Never immerse the motor unit in water, nor wash it under running water.
20. Never wash accessories while attached to the motor unit.
21. Never wash the casing using aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc. They may, among others, remove information symbols such as scales, labels, warning signs etc.
22. Use a soft brush to clean metal parts.
23. Never wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines make these parts darker. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.
24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
24. Never let the appliance run unattended.



Description

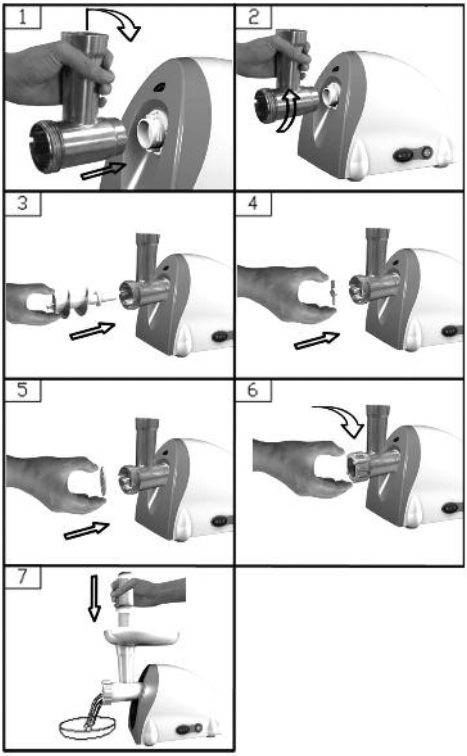
1. Body
2. ON/0/R (ON/OFF/ Reverse) switch “<” / “>”, knob to "<"
3. Fasten button
4. Tube inlet
5. Food pusher
6. Hopper plate
7. Head Tube
8. Snake
9. Cutting blade
10. Cutting plate (fine)
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (coarse)
13. Fixing ring
14. Sausage
15. Kubbe

FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plug in, ensure the ON/0/R switch is in "0" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING



- Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet(when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see (fig. 1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (fig. 2).
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig. 3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig. 4).If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig. 5).
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig. 6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and switch “<” / “>” knob to "<", then switch ON/0/R knob to "ON" position.
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig. 7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.
- Plug the unit on and switch “<” / “>” knob to “>”, then switch ON/0/R knob to "R" position. After use switch “<” / “>” knob to “<”.

MAKING KUBBE

RECIPE

STUFFING

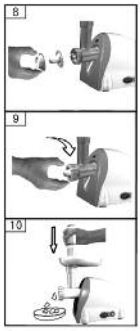
Mutton	100g
Olive oil	1 tablespoons
Onion (cut finely)	1 tablespoons
Spices to your taste	
Salt to your taste	
Flour	1 tablespoons

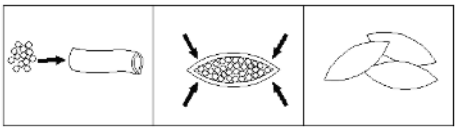
- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COUVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices to your taste	
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper to your taste	
Pepper to your taste	

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kubbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig. 8).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig. 9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig. 10).
- Form kubbe ad illustrated below and deep fry.



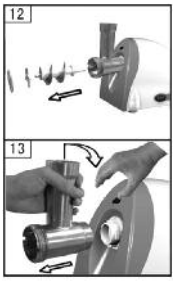


MAKING SAUSAGE

CLEANING AND MAINTENACE

DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig. 12).
- Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on fig 13, then you can take out the head.



CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

Technical parameters:

Power: 500 W
Voltage: 220-240 V~
Frequency: 50-60 Hz
Noise level: 86 dB

Warning:

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Ecology – Environmental Protection

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.

Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.
This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

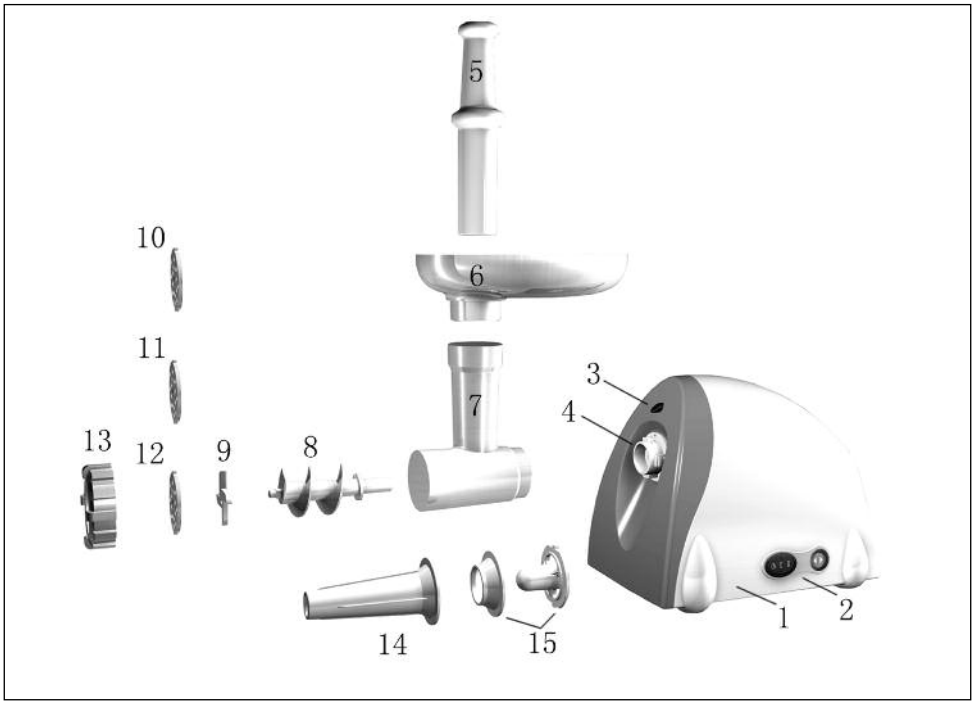
Weight: 2.94kg

Указания по безопасности и надлежащему пользованию оборудованием

1. Запрещается вытягивать вилку из сетевой розетки, держа за провод.
2. Мясорубку подключать только к сети переменного тока 220-240 В.
3. Не запускать оборудования если питательный провод поврежден или его корпус заметно является поврежденным.
4. При обнаружении повреждений питательного провода, необходимо заменить его в специализированном сервисном центре для предупреждения опасности.
5. Ремонт оборудования может выполняться только квалифицированным персоналом. Неправильно проведенный ремонт может нести серьезную опасность для пользователя. В случае возникновения недостатков, необходимо обратиться к специализированному сервисному центру.
6. После завершения работы, питательный провод нужно вынуть из сетевой розетки.
7. На подвергать оборудование и оснащение воздействию температуры более 60^{0}C. Хранение при высокой температуре может привести к повреждению мясорубки.
8. Устройство не предназначено для обслуживания лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими способностями, либо лицами, не обладающими соответственным опытом или знанием, если их работа не будет происходить под надзором или им не будет сообщена инструкция по обслуживанию устройства лицом, которое отвечает за их безопасность.
   Дети должны оставаться под надзором, чтобы иметь уверенность в том, что они не воспользуются устройством для забавы.
9. Выключить оборудование перед заменой оснащения или перед контактом с двигающимися частями во время пользования мясорубкой.
10. Перед очисткой нужно вынуть присоединительный провод из сетевой розетки.
11. Тщательно провести установку размельчающего устройства: неправильно установленное размельчающее устройство дает ненадлежащее качество размельчения, а также может привести к притуплению ножа и решетки.
12. Для толкания пользоваться толкателем. Пользование другими предметами несет опасность повреждения оборудования и привода.
13. Избегать перегрузки оборудования чрезмерным количеством продукта или слишком сильным толканием (толкателем).
14. Во время работы мясорубки, не закрывать вентиляционных отверстий в корпусе.
15. Если нет возможности запуска оборудования, следует сдать его в сервис.
16. Мясо, предназначенное для рубления отделить от костей, сухожилия, хрящей и жил.
17. Перед рублением больших по размеру продуктов, порезать их на кусочки.
18. Не молоть сухой мак. Перед тем, как перемолоть, мак нужно запарить кипятком и размочить надлежащим образом.
19. Не погружать привод мясорубки в воду и не очищать его под текущей водой.
20. Не полоскать оснащение, которое устанавливается на приводе.
21. Не применять для очистки агрессивные детергенты в виде эмульсии, молочка, паст и др. Данные средства могут удалить нанесенные информационные символы, например: шкалу, обозначения, предупредительные знаки и др.
22. Для очистки металлических частей, пользоваться мягкой щеткой.
23. Не рекомендуется для мойки металлических частей пользоваться посудомойной машиной. Агрессивные моющие средства, применяемые в посудомойных машинах, приводят к потемнению вышеуказанных деталей. Лучше всего детали очищать ручным способом, пользуясь традиционными средствами для мойки посуду.
24. Оборудование во время работы должно находиться под надзором.

Описание частей:

1. Корпус
2. Переключатель ON/0/R (ВКЛ./ВЫКЛ./ Назад), переключатель “<” / “>”, в положении “<”
3. Кнопка блокировки
4. Головка системы
5. Толкатель
6. Подающая миска
7. Камера помола
8. Шнек
9. Ножик
10. Решетчатый диск (для мелкого помола)
11. Решетчатый диск (для среднего помола)
12. Решетчатый диск (для крупного помола)
13. Крепежная гайка
14. Насадка для колбаски
15. Насадка для куббе (ближневосточного блюда)



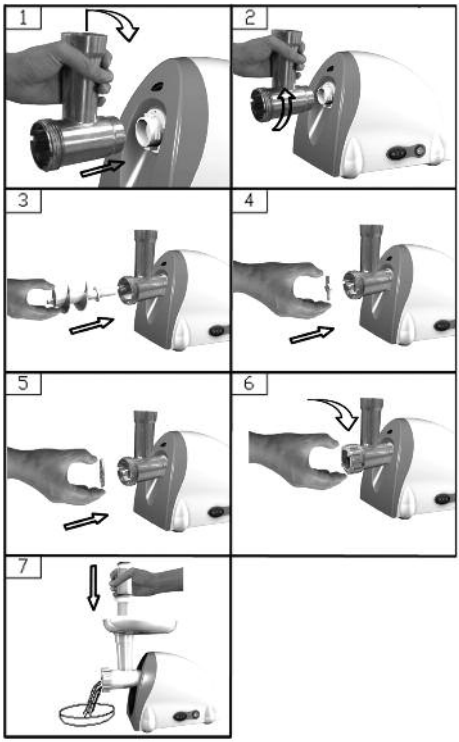
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Следует проверить, соответствует ли напряжение, представленное на заводском щитке, напряжению в домашней электросети.
- Тщательно помыть все части (за исключением корпуса) в воде с использованием жидкости для мытья посуды.
- Перед подключением к электропитанию следует удостовериться в том, что переключатель ON/0/R находится в положении "0".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

монтаж

- Нажать кнопку блокировки, придержать камеру помола и вложить ее в головку системы (во время вкладывания следует обратить внимание, чтобы камера была наклонена в соответствии с указанием верхней стрелки (смотрите рис. 1), затем повернуть камеру влево таким образом, чтобы она крепко заблокировалась (рис. 2).
- Вложить шнек в камеру, длинным концом внутрь, и слегка повернуть его, пока стержень установится в корпусе двигателя (рис. 3).
- На стержень шнека заложить ножик, направленный остриями к решетчатому диску, таким образом, как показано на картинке (рис. 4). Если ножик не будет правильно заложен, то мясо не будет помолото.
- Вложить необходимый решетчатый диск около ножика таким образом, чтобы выступы вошли в пазы (рис. 5).



- Поддержать или прижать середину решетчатого диска одним пальцем, а затем другой рукой крепко докрутить крепежную гайку (рис. 6). Не следует докручивать гайку очень сильно.
- Наложить подающую миску на камеру помола и закрепить ее в своем положении.
- Установить устройство на твердом основании.
- Во время работы мясорубки не следует заслонять вентиляционные отверстия, которые находятся в нижней и боковой части корпуса двигателя.

ПОМОЛ МЯСА

- Порезать все мясо на кусочки (рекомендуется помол мяса без сухожилий, костей и жира, с размерами ломтиков приблизительно: 20 мм г 20 мм г 60 мм) таким образом, чтобы кусочки легко подходили к отверстию подающей миски.
- Подсоединить устройство к электропитанию и установить переключатель “<” / “>”, в положение “<” , а затем установить переключатель ON/0/R в положение "ON".
- Подавать продукт в камеру помола. Для этой цели следует применять только толкатель (рис. 7).
- После окончании помола следует выключить устройство и отсоединить его от электропитания.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ДВИЖЕНИЯ

- Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и камера помола будет опорожнена.
- Если функция не действует, следует выключить устройство и вычистить его.
- Подсоединить устройство к электропитанию и установить переключатель “<” / “>”, в положение “>”, а затем установить переключатель ON/0/R в положение "R". После окончания функции следует установить переключатель “<” / “>” в положение “<”.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА КУББЕ

РЕЦЕПТ

ФАРШ

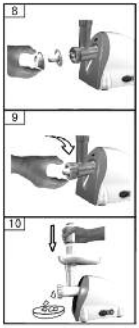
Баранина	100 г
Оливковое масло	1 столовая ложка
Лук (мелко порезанный)	1 столовая ложка
Приправы по вкусу	
Соль по вкусу	
Мука	1 столовая ложка

- Баранину помолоть один раз или два раза.
- Поджарить лук, пока зарумянится, и добавить смолотую баранину, все приправы, соль и муку.

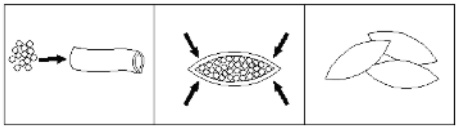
ВНЕШНИЙ СЛОЙ

Нежирное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Приправы по вкусу	
Мускатный орех (мелко покроенный)	1
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо смолоть три раза и размешать в миске вместе со всеми компонентами. Большее количество мяса, а меньшее количество муки на внешнем слое обеспечат лучшую консистенцию и лучший вкус.
- Состав компонентов смолоть три раза.



- Размонтировать мясорубку, выполняя шаги 3-5 в обратной последовательности, чтобы демонтировать решетчатый диск и ножик.
- На стержень шнека наложить насадку для куббе таким образом, чтобы выступы вошли в пазы (рис. 8).
- Докрутить крепежную гайку крепко до упора, но не перекрутить ее (рис. 9).
- Сделать цилиндрические внешние слои (рис. 10).
- Сформировать куббе таким способом, как показано на рисунке, и изжарить на глубоком масле.

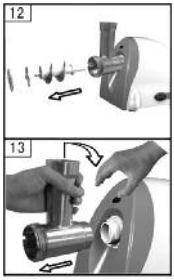


ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКИЙ УХОД

РАЗБОРКА

- Перед разборкой следует убедиться, что двигатель полностью остановился.
- Вынуть из розетки штепсельную вилку провода питания.
- Размонтировать устройство, выполняя шаги в соответствии с картинками 1-6 в обратной последовательности.



- Для того чтобы облегчить вынимание решетчатого диска, следует расположить отвертку между решетчатым диском и камерой, как показано на рисунке и поднять его (рис. 12).
- Нажать кнопку блокировки, повернуть камеру согласно направлению стрелки на рисунке 13, а затем вынуть камеру.

ЧИСТКА

- Удалить мясо. Вымыть каждую часть в теплой воде с жидкостью для мытья посуды.
- Отбеливающее средство, содержащее хлор, может вызвать обесцвечение алюминиевых поверхностей.
- Не погружать корпус двигателя в воду, только протереть его влажной тряпочкой.
- Не применять ни разбавителей, ни бензина, поскольку они могут стать причиной возникновения трещин или обесцвечения корпуса.
- Все режущие части следует смазать пищевым маслом.

Технические параметры:

Мощность: 500 Вт
Напряжение: 220-240 В~
Частота: 50-60 Гц
Уровень шума: 86 дБ

Экология – Охрана окружающей среды

Символ «перечеркнутого мусора», изображенный на электрооборудовании или упаковке показывает, что данное оборудование не должно считаться обыкновенным домашним отходом и нельзя помещать его в специальные емкости.

Ненужное или отработанное электрооборудование нужно сдать в специальные определенные с этой целью пункты сбора, организированные местной публичной администрацией, предусмотренные для сдачи электрооборудования, подвергающегося утилизации. Этим способом любое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных отрицательных последствий для природной окружающей среды и предоставляет возможность восстановить материалы, из которых состоит данный продукт.

Вес: 2.94кг e

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

Importer address:
real, -Hypermarket OOO,
Leningradskoye shosse 71G,
125445, Moscow, Russia

Sicherheitshinweise und richtiger Gebrauch des Fleischwolfes

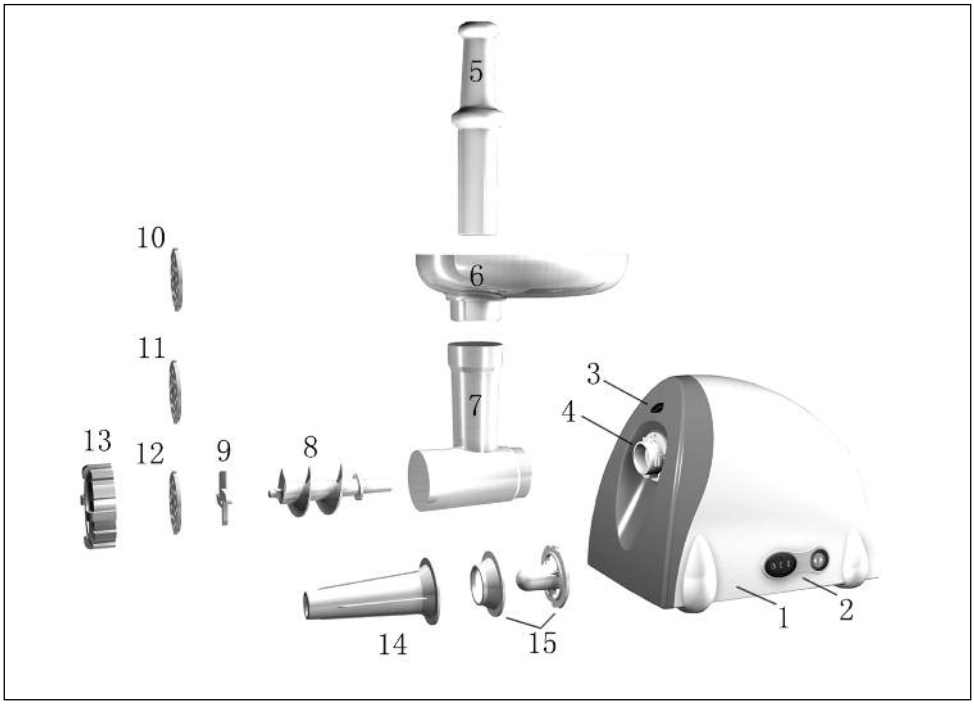
1. Beim Trennen des Steckers von der Steckdose nicht an der Leitung ziehen.
2. Der Fleischwolf nur an das Wechselstromnetz 220-240V anschließen.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn die Versorgungsleitung beschädigt oder das Gehäuse sichtbar beschädigt ist.
4. Um Gefahren zu vermeiden soll beschädigte Versorgungsleitung beim Fachservicedienst gewechselt werden.
5. Das Gerät darf nur durch geschultes Personal instandgesetzt werden. Eine nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur kann ernsthafte Gefahr für den Anwender zur Folge haben. Bei Mängeln Fachservicedienst kontaktieren.
6. Nach Beendigung der Arbeiten die Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
7. Der Fleischwolf und ihre Ausrüstung der Wirkung von Temperaturen von mehr als 60°C nicht aussetzen. Dies kann zur Beschädigung des Fleischwolfes führen.
8. Besondere Vorsicht während des Betriebes des Fleischwolfes in Anwesenheit von Kindern bewahren.
9. Das vorliegende Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensori-schen oder aber geistigen Behinderungen, oder von Personen, die keine entsprechende Erfahrung bzw. kein einschlägiges Wissen besitzen, benutzt werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt sind oder in den Gebrauch dieses Gerätes gemäß der vorliegenden Anleitung eingewiesen wurden. Kinder beaufsichti-gen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Vor dem Waschen die Versorgungsleitung aus der Steckdose ziehen.
11. Die Mahlgruppe genau einbauen: nicht richtig geschraubte Mahlgruppe trägt zur nicht richtigen Mahlqualität bei, kann auch die Ursache der Abstumpfung des Schneidmessers und der Lochscheibe sein.
12. Zum Schieben der Produkte ausschließlich den Nachschieber verwenden. Verwendung anderer Gegenstände kann zur Beschädigung des Fleischwolfes und des Antriebes führen.
13. Das Gerät mit übermäßiger Produktmenge oder zu starkem Nachschieben (mit dem Nachschieber) nicht überlasten.
14. Während der Arbeit des Fleischwolfes die Lüftungen im Gehäuse nicht verdecken.
15. Wenn sich das Gerät nicht in Betrieb setzen lässt, soll sie zum Kundendienst gebracht werden.
16. Zu mahlendes Fleisch von Knochen, Sehnen, Knorpeln und Adern trennen.
17. Vor Mahlen größerer Produkte sind sie in Stücke zu schneiden.
18. Trockenen Mohn nicht mahlen. Vor dem Mahlen den Mohn brühen und aufweichen lassen.
19. Den Antrieb des Fleischwolfes nicht im Wasser eintauchen oder fließenden Wasser waschen.
20. Die Ausrüstung nicht waschen während sie auf dem Antrieb eingebaut ist.
21. Zum Waschen des Gehäuses keine aggressiven Reinigungsmittel wie Emulsionen, Milch, Paste, etc. verwenden. Sie können unter anderem die Informationssymbole wie Maßstäbe, Bezeichnungen, Warnhinweise, etc. beseitigen.
22. Zum Waschen von Metallteilen weiche Bürste verwenden.
23. Metallteile nicht in Geschirrspülern waschen. Aggressive Mittel, die in derart Geräten verwendet werden verursachen, dass die o.g. Teile dunkel werden. Diese Teile manuell, mit herkömmlichen Spülmitteln waschen.
24. Das Gerät darf während der Arbeit nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild des Gerätes der Netzspannung entspricht.
- Waschen Sie sorgfältig alle Teile des Gerätes (mit Ausnahme des Motorgehäuses) mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Vor dem Anschluss an Netzspannung stellen Sie sicher, dass der Schalter ON/O/R sich in der "0"-Stellung befindet

BESCHREIBUNG

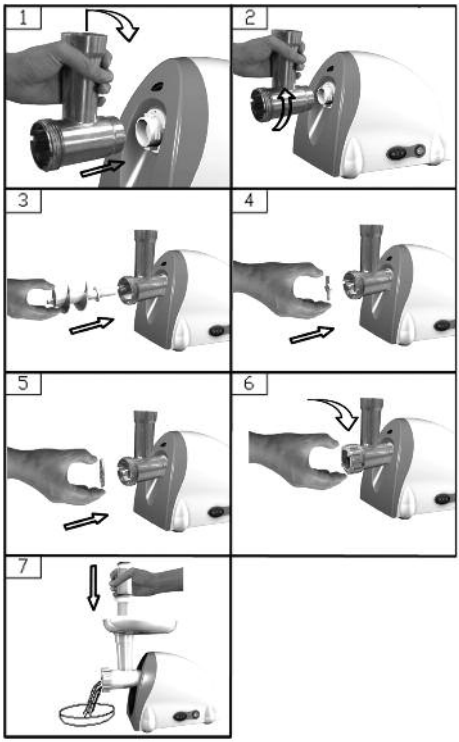
1. Motorgehäuse
2. Schalter ON/O/R (EIN/AUS/ rückwärts), Schalter “<” / “>” in der “<” -Stellung
3. Verriegelungstaste
4. Systemkopf
5. Stopfer
6. Einfüllschalle
7. Hackrohr
8. Schnecke
9. Messer
10. Feinsieb
11. Mittelsieb
12. Grobsieb
13. Mutter
14. Wurst-Vorsatz
15. Kubbe-Vorsatz



BETRIEBSANLEITUNG

MONTAGE

- Verriegelungstaste drücken, Hackrohr festhalten und in den Systemknopf einstecken (beim Einstecken des Hackrohrs beachten, dass das Hackrohr gemäß dem oberen Pfeil (s. Bild 1) geneigt ist, anschließend Hackrohr links drehen, bis es einrastet. (Bild 2)
- Schnecke mit dem langen Ende in das Hackrohr einsetzen, leicht drehen bis sie im Motorgehäuse einrastet (Bild 3).
- An den Schneckendorn Messer anstecken, so dass die Messerschneiden in die Siebrichtung zeigen (Bild 4). Bei unrichtiger Montage des Messers kann Fleisch nicht gehackt werden.
- Gewünschtes Sieb neben das Messer einsetzen, so dass die Vorkragung in die Nut reinpasst (Bild 5).
- Siebmitte mit einem Finger festhalten oder drücken und mit der anderen Hand die Mutter fest anziehen (Bild 6). Ziehen Sie die Mutter nicht zu kräftig an.
- Einfüllschalle auf das Hackrohr aufsetzen und in ihrer Position befestigen.
- Das Gerät auf einer stabilen, harten Unterlage stellen.
- Beim Gerätebetrieb die Lüftungsschlitze am Gehäuseboden und an der Gehäuseseite nicht zudecken.



FLEISCH HACKEN

- Fleisch in Stücke schneiden (wir empfehlen, sehne-, knochen- und fettfreies Fleisch, geschnitten in Stücke 20 mm x 20 mm x 60 mm zu verwenden), so dass die Fleischstücke leicht in die Einfüllschalle passen.
- Gerät an die Netzspannung anschließen und Schalter "<" / ">", in die "<" -Stellung stellen, anschließend Schalter ON/O/R auf "ON" stellen.
- Fleisch in das Hackrohr einlegen. Dazu nur den Stopfer (Bild 7) verwenden.
- Nach Beendigung des Hackvorgangs Gerät ausschalten und von der Netzspannung trennen.

RÜCKWÄRTS-FUNKTION

- Mit der Rückwärts-Funktion kann die Schnecke in die Gegenrichtung gedreht und dadurch das Hackrohr entleert werden.
- Sollte die Rückwärtsfunktion sich nicht betätigen lassen, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.
- Das Gerät an die Netzspannung anschließen und den Schalter "<" / ">" in die ">" - Position stellen, anschließend den Schalter ON/O/R auf " R " stellen. Nach der Beendigung der Funktion den Schalter "<" / ">" auf "<" stellen.

ZUBEREITUNG VON KUBBE

REZEPT

FARCE

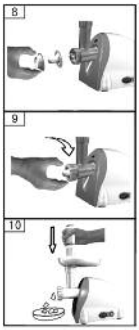
Hammelfleisch		100g
Olivenöl		1 Esslöffel
Zwiebel (fein gehackt)		1 Esslöffel
Gewürze	nach Geschmack	
Salz	nach Geschmack	
Mehl		1 Esslöffel

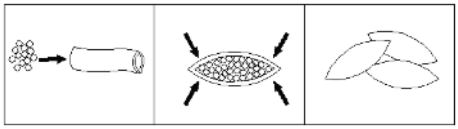
- Hammelfleisch ein- oder zweimal mit Fleischwolf verarbeiten.
- Zwiebel auf der Pfanne anbräunen und gehacktes Hammelfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl dazugeben.

ÄUSSERE SCHICHT

Mageres Fleisch		450g
Mehl		150-200g
Gewürze	nach Geschmack	
Muskatnuss		
(fein geschnitten)		1
Rotpaprika (verpulvert)	nach Geschmack	
Pfeffer	nach Geschmack	

- Fleisch dreimal mit dem Fleischwolf verarbeiten, alle Zutaten in einer Schale durchmischen. Mehr Fleisch und weniger Mehl für die äußere Schicht verleiht ihr bessere Konsistenz und Geschmack.
- Das Gemisch mit dem Fleischwolf dreimal verarbeiten.
- Den Fleischwolf entsprechend den Schritten 3-5 in umgekehrter Reihenfolge demontieren, um das Sieb und Messer zu entfernen.
- An den Schneckendorn den Kubbe-Vorsatz montieren, so dass die Vorkragung in die Nut passt (Bild 8).
- Die Mutter fest zum Anschlag anziehen, diese aber nicht überdrehen (Bild 9).
- Zylinderartige äußere Schichten formen (Bild 10).
- Kubbe entsprechend dem Bild formen und im tiefen Öl braten.



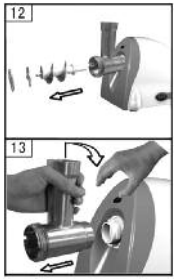


WURST ZUBEREITUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

DEMONTAGE

- Stellen Sie sicher, dass der Motor völlig gestoppt hat.
- Ziehen Sie den Stecker von der Steckdose.
- Demontieren Sie das Gerät nach den Bildern 1-6, aber in umgekehrter Reihenfolge.
- Um das Ausnehmen des Siebs zu erleichtern, stecken Sie einen Schraubendreher zwischen das Sieb und Hackrohr entsprechend dem Bild und heben Sie es an (Bild 12).
- Verriegelungstaste drücken, Hackrohr in die Pfeilrichtung entsprechend dem Bild 13 drehen und rausnehmen.



REINIGUNG

- Fleisch entfernen. Jeden Teil des Gerätes mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen.
- Chlorhaltige Bleichmittel können Verfärbungen der Alu-Oberflächen verursachen.
- Motorgehäuse nicht im Wasser eintauchen, nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Benutzen Sie keine Lösungsmittel und kein Benzin, diese können das Gehäuse beschädigen (Risse und Verfärbungen).
- Alle schneidenden Teile mit einem Speiseöl schmieren.

Technische Parameter:
Leistung: 500 W
Spannung: 220-240V~
Frequenz: 50-60 Hz
Lärm: 86 dB

Ökologie - Umweltschutz

Das Symbol „eines durchgestrichenen Abfallbehälters", angebracht auf einem Elektrogerät oder auf der Verpackung, weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als allgemeiner Hausmüll betrachtet werden darf und nicht in die für diesen Zweck vorgesehenen Behälter gehört.

Die nicht mehr benötigten oder verschlissenen Elektrogeräte sollten an die speziell für diesen Zweck eingerichteten Sammelstellen geliefert werden, organisiert von der öffentlichen Verwaltung und die für die Abgabe der Entsorgung unterliegenden Elektroausrüstung vorgesehen sind.

Gewicht: 2.94kg e

Pokyny týkající se bezpečnosti a správného provozu mlýnku.

1. Nevytahujte zástrčku ze síťové zásuvky taháním za přívodní šňůru.
2. Připojujte zařízení pouze ke zdrojům střídavého napětí 220-240V.
3. Zařízení se nesmí zapínat, jsou-li přívodní šňůra nebo těleso viditelným způsobem poškozené.
4. Je-li přívodní šňůra poškozená, je potřeba ji vyměnit ve specializovaném servisu, předejdete tak nebezpečí úrazu.
5. Zařízení mohou opravovat pouze proškolení zaměstnanci. Nesprávně realizovaná oprava může být příčinou vážného ohrožení uživatele. V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis.
6. Po ukončení používání zařízení odpojte přívodní šňůru ze síťové zásuvky.
7. Nevystavujte zařízení a příslušenství působení teploty vyšší než 60°C. Mohlo by dojít k poškození zařízení.
8. Spotřebič není určen k tomu, aby jej obsluhovaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, smyslové nebo psychické schopnosti, nebo které nemají přiměřené zkušenosti nebo vědomosti, pokud nebudou práci vykonávat pod dozorem nebo neobdrží pokyny týkající se používání spotřebiče od osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
   Děti musí být vždy pod dozorem, abyste měli jistotu, že nepoužívají spotřebič jako hračku.
9. Vypněte zařízení před výměnou příslušenství nebo před přibližováním se k částem, které se během provozu zařízení pohybují.
10. Před čištěním odpojte zástrčku ze zásuvky elektrické sítě.
11. Mlecí mechanismus vždy montujte velmi důkladně: nesprávně sestavený mlecí mechanismus zhoršuje kvalitu mletí, může být i příčinou ztupení nože a kotouče.
12. K napěchování používejte pouze pěchovadlo. Používání jiných předmětů může poškodit mlýnek a pohon.
13. Nepřetěžujte zařízení příliš velkým množstvím surovin a jejich příliš silným tlačením pěchovadlem.
14. Během provozu zařízení nezakrývejte větrací otvory, které se nacházejí v tělese.
15. Pokud se zařízení nedá spustit, odevzdejte ho do servisu.
16. Maso, které chcete mlít, oddělte od kostí, šlach, chrupavek a žil.
17. Před mletím větších kusů je rozřežte na menší kousky.
18. Suchý mák se nesmí mlít. Před mletím máku ho musíte nejprve spařit a namočit.
19. Neponořujte pohon zařízení do vody, ani ho neumývejte pod tekoucí vodou.
20. Neumývejte příslušenství, které je namontováno na pohonu.
21. Na umývání tělesa se nesmí používat silné čisticí prostředky jako např. emulze, tekuté mléka, pasty apod. Tyto prostředky mohou kromě jiného setřít informační grafické prvky, jako např.: rysky, označení, výstražné značky apod.
22. Na čištění kovových prvků používejte měkký kartáček.
23. Kovové části se nesmí umývat v myčkách na nádobí. Silné čisticí prostředky, které se v těchto zařízeních používají, způsobí, že tyto části tmavnou. Čistěte je ručně, používejte tradiční tekuté čisticí prostředky.
24. Zařízení musí být během práce pod dozorem.

POPIS

1. Plášť
2. Přepínač ON/0/R (ZAP/VYP/Zpět), přepínač “<” / “>” v poloze “<”
3. Tlačítko blokády
4. Hlavice pohonu
5. Pěchovadlo
6. Podávací miska
7. Mlecí komora
8. Šnek
9. Nůž
10. Sítko (drobné)
11. Sítko (střední)
12. Sítko (hrubé)
13. Uzávěr
14. Nástavec na klobásy
15. Nástavec na kubbe

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na továrním štítku odpovídá napětí v elektrické zásuvce v domácnosti.
- Umyjte důkladně všechny součásti (kromě pláště) ve vodě s přípravkem na mytí nádobí.
- Před připojením k napájení se ujistěte, zda se přepínač ON/0/R nachází v poloze "0".

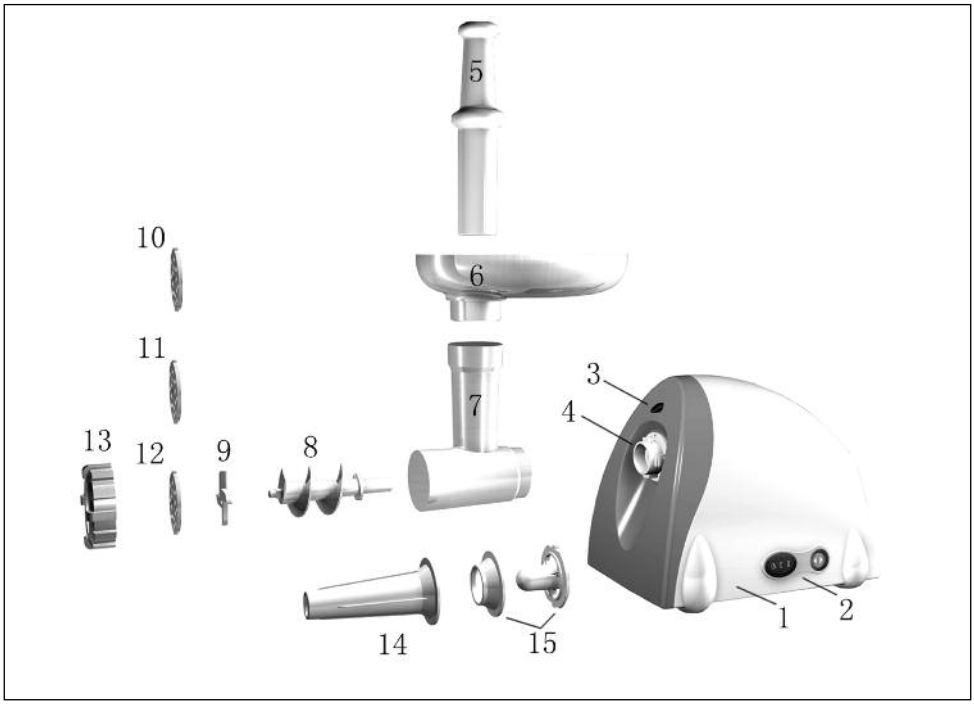
Ekologie – Ochrana životního prostředí

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na elektrických spotřebičích nebo na jejich obalech poukazuje na to, že zařízení nelze považovat za běžný odpad z domácnosti a nesmí se vyhazovat do nádob určených pro tento účel.

Nepotřebné nebo opotřebované elektrospotřebiče je třeba dopravit na zvlášť určené sběrné místo, zřízené místní veřejnou správou, které je určeno k odběru elektrických zařízení za účelem jejich likvidace.

Takto každá domácnost přispívá k omezení případných negativních dopadů na životní prostředí a umožňuje získat druhotné suroviny, ze kterých se výrobek skládá.

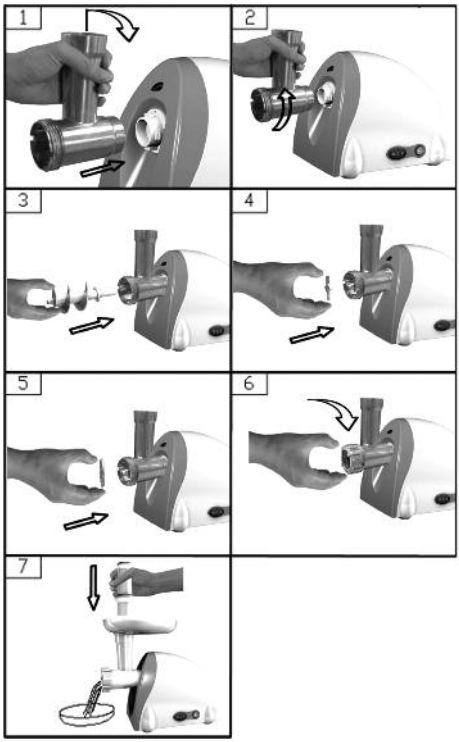
Hmotnost: 2.94kg



NÁVOD K POUŽITÍ

MONTÁŽ

- Stiskněte tlačítko blokády, podržte mlecí komoru a vložte ji do hlavice pohonu (při vkládání věnujte pozornost tomu, aby byla komora nakloněna tak, jak to ukazuje horní šipka, (viz obr. 1), pak otočte komorou doleva tak, aby pevně zapadla. (obr. 2)
- Vložte šnek do komory dlouhým koncem dovnitř a otočte jím lehce, dokud trn nezapadne do skříně motoru (obr. 3).
- Na trn šneku nasaďte nůž čepelemi směrem k sítku tak, jak je uvedeno na obrázku (obr. 4). Pokud nůž nebude nasazen správně, mlýnek nebude mlít.
- Vložte vybrané sítko vedle nože tak, aby výstupky zapadly do drážek (obr. 5).
- Podržte nebo stiskněte střed sítka jedním prstem a pak pevně utáhněte uzávěr druhou rukou (obr. 6). Neutahujte jej příliš silně.
- Na mlecí komoru nasaďte podávací misku a připevněte ji ve správné poloze.
- Postavte přístroj na tvrdou podložku.
- Během práce stroje nezakrývejte větrací otvory, které se nacházejí ve spodní části a po stranách skříně motoru.



MLETÍ MASA

- Nakrájejte maso na malé kousky (doporučujeme mlít maso bez šlach, kostí a tuku, kousky veliké asi: 20 mm x 20 mm x 60 mm) tak, aby se daly snadno vkládat do otvoru podávací misky.

- Zapojte přístroj do zásuvky a přepínač “<” / “>” uveďte do polohy “<”. Pak uveďte přepínač ON/0/R do polohy "ON".
- Vkládejte potravinu do mlecí komory. Používejte k tomu pouze pěchovadlo (obr. 7).
- Po dokončení mletí přístroj vypněte a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

FUNKCE ZPĚTNÉHO OTÁČENÍ

- Šnek se bude otáčet opačným směrem a mlecí komora bude vyprázdněna.
- Pokud tato funkce nefunguje, přístroj vypněte a vyčistěte jej.
- Zapojte přístroj do zásuvky a přepínač “<” / “>” uveďte do polohy “>”, pak uveďte přepínač ON/0/R do polohy " R ". Po ukončení práce uveďte přepínač “<” / “>” do polohy “<”.

PŘÍPRAVA JÍDLA KUBBE

PŘEDPIS

NÁDIVKA

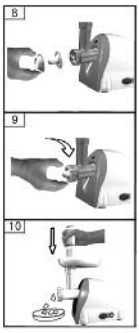
Skopové	100g
Olivový olej	1 polévková lžíce
Cibule (jemně nakrájená)	1 polévková lžíce
Koření podle chuti	
Sůl podle chuti	
Mouka	1 polévková lžíce

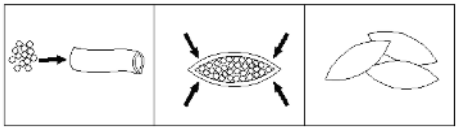
- Skopové maso semelte jednou nebo dvakrát.
- Usmažit cibuli dozlatova a přidat semleté maso, všechno koření, sůl a mouku.

VNĚJŠÍ VRSTVA

Libové maso	450g
Mouka	150-200g
Koření	podle chuti
Muškátový oříšek (drobně nakrájený)	1
Červená paprika v prášku	podle chuti
Pepř	podle chuti

- Maso semelte třikrát a všechny složky smíchejte společně v misce. Víc masa a méně mouky ve vnější vrstvě zajistí lepší konzistenci a chuť.
- Směs semelte třikrát.
- Rozeberte mlýnek na součásti provedením bodů 3-5 v opačném pořadí a odmontujte sítko a nůž.
- Na trn šneku nasaďte nástavec pro kubbe tak, aby výstupky zapadly do drážek (obr. 8).
- Dotáhněte uzávěr pevně až na doraz, ale s mírou (obr. 9).
- Zhotovte válcovitou vnější vrstvu (obr. 10).
- Vytvarujte kubbe způsobem znázorněným na obrázku a usmažte v hlubokém oleji.



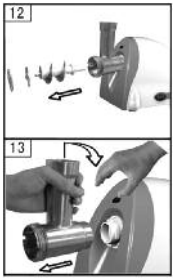


VÝROBA KLOBÁS

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

DEMONTÁŽ

- Ujistěte se, zda se motor úplně zastavil.
- Vyjměte přívodní kabel ze zásuvky.
- Rozeberte strojek provedením postupu podle obrázků 1-6 v opačném pořadí.
- Sítko vyndáte snadněji tak, že vložíte šroubovák mezi sítko a komoru, jak je znázorněno na obrázku a zvedněte je (obr. 12).
- Stiskněte tlačítko blokády, otočte komorou ve směru šipky znázorněné na obrázku 13 a vyjměte komoru.



Po ukončení práce

- Vypněte zařízení a odpojte přívodní šňůru ze zásuvky elektrické sítě.
- Vytáhněte pěchovadlo a z mlecí komory mísu.
- Stlačte uvolňující tlačítko (1), mlecí mechanismus (2) otočte směrem doprava a složte ho.
- Rozložte prvky mlecího mechanismu, komory s masovým nástavcem.

ČIŠTĚNÍ

- Odstraňte zbytky masa. Umyjte každou část v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí.
- Bělicí prostředky s obsahem chloru způsobují odbarvení hliníkových povrchů.
- Neponořujte skříň motoru do vody, místo toho ji pouze utřete vlhkým hadříkem.
- Nepoužívejte rozpouštědlo ani benzín, protože by mohlo dojít k popraskání nebo odbarvení skříně.
- Všechny čepele pomažte jedlým olejem.

Technické parametry:

Výkon: 500 W
Napětí: 220-240 V ~
Frekvence: 50-60 Hz
Úroveň hluku: 86 dB

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Importer:
Česká Republika
MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o.
Jeremiášova 1249/7, 155 80 Praha 515,
Česká Republika

Pokyny tykajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky mlynčeka.

1. Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za prívodnú šnúru.
2. Pripájajte zariadenie iba k zdrojom striedavého napätia 220-240 V.
3. Zariadenie sa nesmie zapínať, ak je prívodná šnúra alebo teleso viditeľným spôsobom poškodené.
4. Ak je prívodná šnúra poškodená, dajte ju vymeniť v špecializovanom servise, čím predídete nebezpečenstvu.
5. Zariadenie môžu opravovať iba preškolení zamestnanci. Nesprávne realizovaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis.
6. Po zakončení používania zariadenia odpojte prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
7. Nevystavujte zariadenie a príslušenstvo pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C. Týmto môžete poškodiť zariadenie.
8. Spotrebič nie je určený na obsluhu osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzibilné alebo psychické schopnosti alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, pokiaľ budú pracovať bez dozoru alebo nebudú informovaní o spôsobe používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečie. Deti musia byt pod neustálym dohľadom, aby ste zaistili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
9. Vypnite zariadenie pred výmenou príslušenstva alebo pred približovaním sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky zariadenia pohybujú.
10. Pred čistením odpojte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
11. Mlecí mechanizmus vždy montujte veľmi dôkladne: nesprávne zostavený mlecí mechanizmus zhoršuje kvalitu mletia, môže byť aj príčinou stupenia sa nožíka a kotúča.
12. Na napchávanie používajte iba napchávadlo. Používanie iných predmetov môže poškodiť mlynček a pohon.
13. Nepreťažujte zariadenie príliš veľkým množstvom surovín a ich príliš silným tlačením napchávadlom.
14. Počas prevádzky zariadenia nezakrývajte vetracie otvory, ktoré sa nachádzajú v telese.
15. Ak sa zariadenie nedá spustiť, odovzdajte ho do servisu.
16. Mäso, ktoré chcete mlieť, oddeľte od kostí, šliach, chrupiek a žíl.
17. Pred mletím väčších kusov, rozrežte ich na menšie kúsky.
18. Suchý mak sa nesmie mlieť. Pred mletím maku ho musíte najprv opariť a namočiť.
19. Neponárajte pohon zariadenia do vody, ani ho neumývajte tečúcou vodou.
20. Neumývajte príslušenstvo, ktoré je namontované na pohone.
21. Na umývanie telesa sa nesmú používať silné čistiace prostriedky ako napr. emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: mierky, označenia, výstražné značky a pod.
22. Na čistenie kovových prvkov používajte mäkkú kefku.
23. Kovové prvky sa nesmú umývať v umývačkách riadu. Silné čistiace prostriedky, ktoré sa v týchto zariadeniach používajú, spôsobia, že tieto prvky tmavejú. Čistite ich ručne, používajte tradičné tekuté čistiace prostriedky.
24. Zariadenie musí byť počas práce pod dozorom.

POPIS

1. Teleso
2. Prepínač ON/0/R (ZAP/VYP/Späť), prepínač “<” / “>” v polohe “<”
3. Tlačidlo poistky
4. Hnacia hlava
5. Posunovač
6. Podávacia miska
7. Mlecia komora
8. Závitovka
9. Nôž
10. Disk (drobné mletie)
11. Disk (stredné mletie)
12. Disk (hrubé mletie)
13. Matica
14. Nástavec na klobásu
15. Nástavec na kubbu

Ekológia – Ochrana životného prostredia

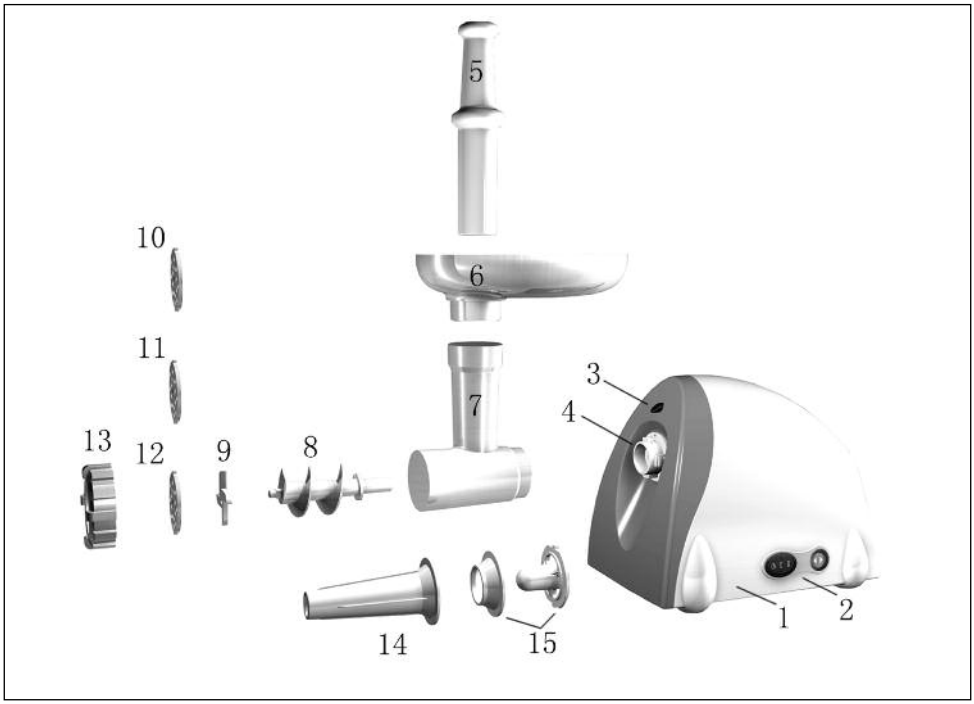
Symbol „prešKrtnutého koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na obale znamená, že s opotrebovaným zariadením sa nesmie zaobchádzať ako s bežným domácim odpadom a nesmie sa vyhadzovať do nádob určených na tento účel.

Nepotrebné alebo opotrebované elektrické zariadenie je potrebné dodať do špeciálne, na tento účel určených zberných dvorov, ktoré sú zriadené miestnou verejnou správou a sú určené na príjem elektrických zariadení k ich ďalšiemu zhodnoteniu.

Týmto spôsobom prispieva každá domácnosť k zmenšeniu prípadných negatívnych dôsledkov pre životné prostredie a umožňuje recyklovať materiály, z ktorých je výrobok vyrobený.

Hmotnosť: 2.94kg

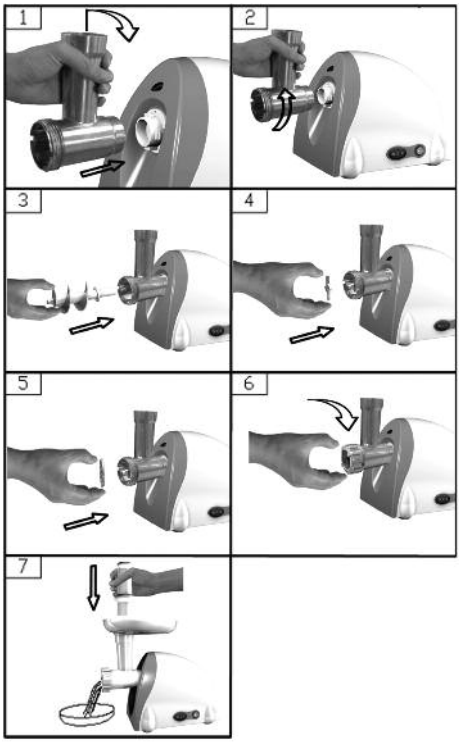
Uvedené na trh po 13.8.2005



NÁVOD NA POUŽITIE

MONTÁŽ

- Stlačte tlačidlo poistky, podržte mleciu komoru a vložte ju na hnaciu hlavu (počas vkladanie dávajte pozor, aby bola komora naklonená podľa smeru hornej šípky, (pozri obr. 1) a otočte komoru doľava tak, aby pevne zapadla (obr. 2).
- Závitovku zasuňte do komory dlhým koncom dovnútra a zľahka pootočte až tŕň zapadne do plášťa motora (obr. 3).
- Na tŕň závitovky založte nôž nasmerovaný ostriami na disk ako je znázornené na obrázku (obr. 4). Pokiaľ nôž nezaložíte správne, mäso sa nepomelie.
- Požadované disky vložte vedľa noža tak, aby výstupky zapadli do drážok (obr. 5).
- Podržte alebo dotlačte prostriedok disku jedným palcom a druhou rukou pevne dotiahnite maticu (obr. 6). Nedoťahujte ju prisilno.
- Podávaciu misku založte na mleciu komoru a upevnite vo svojej polohe.
- Spotrebič postavte na rovný povrch.
- Počas prevádzky mlynčeka nezakrývajte vetracie otvory v spodnej časti a na boku plášťa motora.



MLETIE MÄSA

- Pokrájajte celé mäso na kúsky (odporúča sa mlieť mäso bez šliach, kostí a tuku, s rozmermi zhruba 20 mm x 20 mm x 60 mm) tak, aby kúsky ľahko prechádzali otvorom podávacej misky.

- Spotrebič zapojte do prúdu, prepínač “<” / “>” nastavte do polohy “<” a prepínač ON/O/R prepnite na "ON".
- Potravinu podávajte do mlecej komory. Používajte na to len posunovač (obr. 7).
- Po zomletí mäsa spotrebič vypnite a odpojte ho od napájania.

FUNKCIA SPÄTNÉHO CHODU

- Závitovka sa bude otáčať v protismere a mlecia komora sa vyprázdni.
- Ak táto funkcia nefunguje, spotrebič vypnite a vyčistite.
- Spotrebič pripojte do napájania, prepínač “<” / “>” prepnite do polohy “>” a prepínač ON/O/R do polohy " R ". Po ukončení funkcie, prepínač “<” / “>” prepnite do polohy “<”.

PRÍPRAVA JEDLA KUBBE

RECEPT

PLNKA

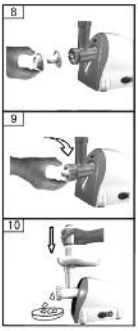
Baranina	100 g
Olivový olej	1 polievková lyžica
Cibuľa (nadrobno pokrájaná)	1 polievková lyžica
Korenie	dochutiť
Soľ	dochutiť
Múka	1 polievková lyžica

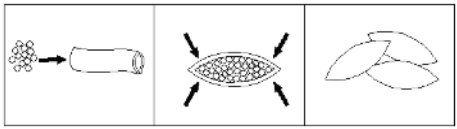
- Baraninu raz alebo dvakrát zomeľte.
- Cibuľku vypražte dozlatista a pridajte pomletú baraninu, korenie, soľ a múku.

VONKAJŠIA VRSTVA

Pôstne mäso	450 g
Múka	150 – 200 g
Korenie	dochutiť
Muškátový orech (nadrobno pokrájaný)	1
Mletá červená paprika	dochutiť
Čierne korenie	dochutiť

- Mäso trikrát pomeľte a všetky ingrediencie zmiešajte spolu v miske. Viac mäsa a menej múky na vonkajšiu vrstvu zaistí lepšiu konzistenciu a chuť.
- Zmes trikrát pomeľte.
- Strojček demontujte, pričom v krokoch 3 - 5 postupujte v opačnom poradí, aby ste demontovali disk a nôž.
- Na tŕň závitovky naložte nástavec na kubbu tak, aby výstupky zapadli do drážok (obr. 8).
- Maticu dotiahnite silno na doraz ale nepretáčajte ju (obr. 9).
- Vykonajte cylindrické vonkajšie vrstvy (obr. 10).
- Vytvarujte kubbu ako je znázornené a obrázku a vyprážajte na hlbokom oleji.



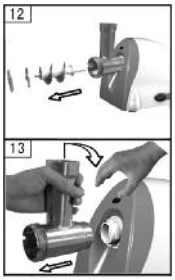


PRÍPRAVA KLOBÁSY

ČISTENIE A ÚDRŽBA

DEMONTÁŽ

- Skontrolujte, či sa motor úplne nezastavil.
- Vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky.
- Demontujte zariadenie podľa obrázkov 1 - 6 v opačnom poradí.
- Vytiahnutie disku uľahčíte umiestnením skrutkovača medzi disk a komoru ako je znázornené na obrázku nadvihnite ich (obr. 12).
- Stlačte tlačidlo poistky, otočte komoru v smere šípky na obrázku 13 a vytiahnite komoru.



ČISTENIE

- Odstráňte mäso. Umyte každý diel v teplej vode s tekutým čistiacim prostriedkom na riad.
- Použitie bielidla s obsahom chlóru spôsobí prefarbenie hliníkových povrchov.
- Teleso motora neponárajte do vody ale len utrite vlhkou handričkou.
- Nepoužívajte riedidlá ani benzín, ktoré by mohli spôsobiť popraskanie alebo odfarbenie telesa.
- Všetky rezné diely namažte jedlým olejom.

Technické parametre:

Výkon: 500 W
Napätie: 220-240 V ~
Frekvencia: 50-60 Hz
Úroveň hluku: 86 dB

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

Importer:

Slovenská Republika
METRO Cash&Carry Slovakia s.r.o.
Senecká cesta 1881
900 28 Ivanka pri Dunaji

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНО И НАДЛЕЖНО УПОТРЕБЯВАНЕ НА МАШИНИНАТА

1. Не теглите щепсел от електрическото гнездо.
2. Включайте машината в мрежа на променлив ток 220-240 В.
3. Не пускайте в движение машинина ако подсилващ кабел или повърхност на машинка е повредена.
4. Ако подсилващ кабел се развали, може да стане заменен само в специялена - настояща за поправки работилница.
5. Поправки на машината могат бъдат правени само от обучен персонал. Неправилно направена поправка може причини твърди щети за употребител. В случай на поява на повредения контактирайте се с специална работилница по сервис.
6. След завършене на работа извадете кабел с щепсел от гнездо на електрическата мрежа.
7. Не изложайте машината на опасност от температура над 60°C. При условие на висока температура машинка може се повреди.
8. Уредът не е предназначен за ползване от лица (в това число и деца) с ограничени физически, допирни и психически способности, а също така не притежаващи съответния опит или знания, ако тяхната работа няма да се извършва под надзор или не са им предоставени инструкциите за употреба на уреда, от лице отговорно за тяхната безопасност.
   Децата трябва да са под надзор, за да сте сигурни, че не използват уреда за игра.
   Не използвайте уреда във външни условия.
9. Изключи машината преди измяна на зестра или наближаване към части който са в движение.
10. Преди чистене на машината извадете кабел от електрическото гнездо.
11. Точно и внимателно монтирайте набор за мелене. Неправилно монтиран набор за мелене може причини некачествено мляне, както може причини тъпене на ножче или сито.
12. За пъхане на изделия прилагайте само „пъхач". Прилагане на другите прибори може причини повреждение на машината или нейния мотор.
13. Не претоварвайте машината с извънмерно количеството на изделие или с извънмерно силно пъхане (с пъхпч).
14. По време когато машината работи не закривайте вентилационни дупки в обграждане на машината.
15. Когато машината не може да влезе в хода - предайте я за сервис.
16. Месо предназначено за мелене разделите от кости, сухожилие и вените.
17. Преди мелене на по - големи изделия разрежете ги на по - малки части.
18. Не се мele сух мак. Мак преди мляне трябва е накисван и запарван.
19. Не потопявайте мотор на машината във вода нито не я чистите с текуща вода.
20. Не чистете зестра монтирана вътре в мотор.
21. За миене на обграждание на машината не използвайте агресивни детергенти под формата на емулсии, пасти и другите. Те могат между другото отстраняват начертани графически знаци като мярки, мащаби или предупредителните знаци и другите.
22. За миене на метални части използвайте само мяка четка.
23 За миене на метални части не използвайте автоматични измиварки. Агресивни детергенти използвани от измиварки причиняват тъмнение на метални части. Мийте ръчно с използване на традиционни средства за измиване.
24. Машината по време на работа дължно остава под надзор.

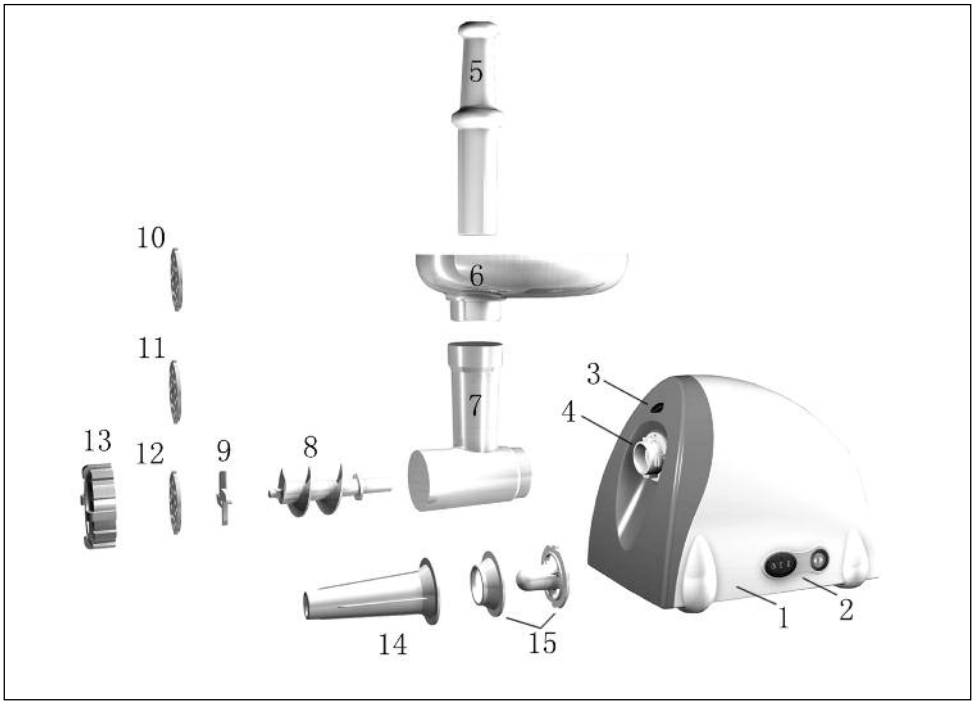
Техническите параметри:
Сила: 500 Вт
Напрежение: 220-240 В~
Многократност: 50-60 Гц
Равнище на шума: 86 дБ

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Проверете, дали напрежението, дадено върху номиналната табелка, отговаря на това на захранващата мрежа вкъщи.
- Измийте добре всичките части (с изключение на корпуса) във вода с препарат за миене на съдове.
- Преди включване към захранването, убедете се, дали превключвателят ON/0/R се намира в позиция "0".

ОПИСАНИЕ

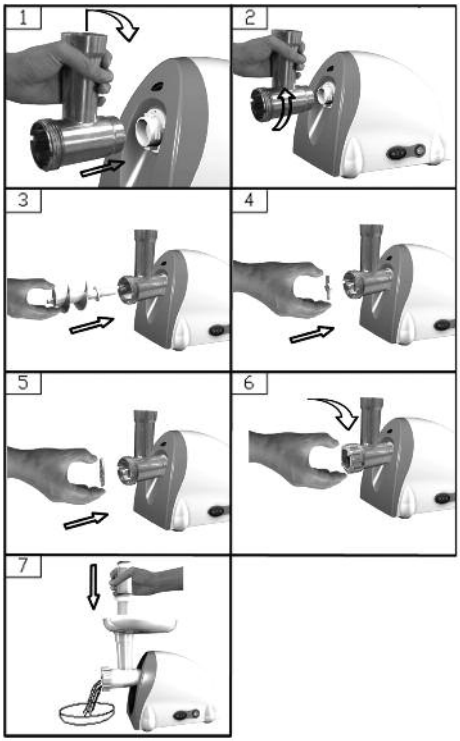
1. Копрус
2. Превключвател ON/0/R (ВКЛ. /ИЗКЛ./ Обратно), превключвател "<" / ">" в позиция "<"
3. Бутон за блокаж
4. Глава на двигателния блок
5. Бутало
6. Подаваща тавичка
7. Блок за смилане
8. Спирала
9. Нож
10. Решетка (за фино смилане)
11. Решетка (за средно смилане)
12. Решетка (за едро смилане)
13. Гайка
14. Приставка за колбаси
15. Приставка за къббе



ИНСТРУКЦИИ НА УПОТРЕБА

СГЛОБЯВАНЕ

- Натиснете бутона за блокаж, вземете блока за смилане и го сложете върху главата на двигателния блок (по време на слагането трябва да обърнете внимание, блокът да бъде наклонен съгласно с посочването на горната стрелка, (виж рис. 1), а след това обърнете блока наляво така, че здраво да се закрепи. (рис. 2)
- Сложете спиралата в блока, с дългия край навътре, и я обърнете леко, докато оста напасне в кутията на двигателя (рис. 3).
- Върху оста на спиралата сложете ножа, насочен с остриетата към решетката, както е посочено на рисунката (рис. 4). Ако ножът не е правилно монтиран, месото няма да се смели.
- Сложете избраната от Вас решетка до ножа така, че издатините да влязат в жлебовете (рис. 5).
- Задръжте или притиснете средата на решетката с един пръст, а след това здраво завъртете гайката с втората ръка (рис. 6). Не я завъртайте твърде здраво.
- Сложете подаващата тавичка върху блока за смилане и я закрепете в нейната позиция.
- Поставете уреда върху твърда основа.
- По време на работа на месомелачката, не покривайте отворите за вентилация, които се намират в долната част и отстрани на кутията на двигателя.



СМИЛАНЕ НА МЕСО

- Нарежете цялото месо на парчета (препоръчва се да смилате месо без сухожилия, кости и мазнина, с размери около: 20 мм x 20 мм x 60 мм) така, че парчетата лесно да преминават през отвора на подаващата тавичка.
- Включете уреда към захранването и нагласете превключвателя “<” / “>” в позиция “<”, а след това нагласете превключвателя ON/0/R в позиция " ON ".
- Добавете продукта в блока за смилане. За да направите това, използвайте само буталото (рис. 7).
- След като приключите смилането, изключете уреда и от захранването.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНО ВЪРТЕНЕ

- Спиралата ще се обръща в противоположна посока и блокът за смилане ще бъде изпразнен.
- Ако функцията не действа, изключете уреда и го почистете.
- Включете уреда към захранването и нагласете превключвателя “<” / “>” в позиция “>”, а след това нагласете превключвателя ON/0/R в позиция " R ". След като приключите да използвате функцията, нагласете превключвателя “<” / “>” в позиция “<”.

ПРИГОТВЯНЕ НА КЪББЕ

РЕЦЕПТА

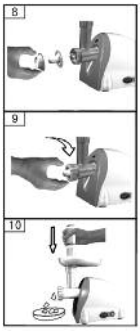
ПЛЪНКА

Овнешко месо	100g
Зехтин	1 супена лъжица
Лук (ситно нарязан)	1 супена лъжица
Подправки	на вкус
Сол	на вкус
Брашно	1 супена лъжица

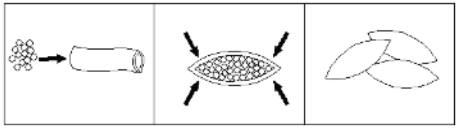
- Смелете овнешкото месо един или два пъти.
- Изпържете лука, докато не стане кафяв и добавете смляното овнешко месо, всички подправки, сол и брашно.

ВЪНШЕН СЛОЙ

Сухо месо	450g
Брашно	150-200g
Подправки	на вкус
Индийско орехче (рендосано)	1
Червен пипер	на вкус
Пипер	на вкус



- Смелете месото три пъти и размесете всички съставки заедно в купата. По-вече месо и по-малко брашно за външния слой ще осигури по-добра консистенция и вкус.
- Смелете сместа три пъти.
- Разглобите месомелачката, изпълнявайки стъпките 3-5 в обратен ред, за да разглобите решетката и ножа.
- Сложете приставката за къббе върху оста на спиралата така, че издатините да влязат в жлебовете (рис. 8).
- Завъртете гайката здраво до поява на съпротива, но не я превъртайте (рис. 9).
- Направете цилиндричните външни слоеве (рис. 10).
- Оформете къббе по начина, посочен на рисунката и ги изпържете в дълбоко олио.

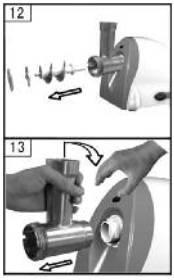


ПРИГОТВЯНЕ НА КОЛБАСИ

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Убедете се, че двигателят е спрял напълно.
- Извадете захранващия кабел от контакта.
- Разглобите уреда, изпълнявайки стъпките по рисунките 1-6 в обратен ред.
- За да се направи изваждането на решетката по-лесно, поставете отвертка между решетката и блока, както е посочено на рисунката и я повдигнете (рис. 12).
- Натиснете бутона за блокаж, обърнете блока по посока на часовниковата стрелка на рисунката 13, а след това извадете блока.



ПОЧИСТВАНЕ

- Премахнете месото. Измийте всяка част в топла вода с препарат за миене на съдове.
- Средство за избелване, което съдържа хлор, причинява обезцветяване на алуминиевите повърхности.
- Не потапяйте кутията на двигателя във вода, но избършете я само с влажна кърпичка.
- Не използвайте разредители или бензин, защото те могат да причинят напукване или обезцветяване на кутията.
- Всички режещи части намажете с ядивно олио.

Екология – Опазване на Околната Среда

Символът „зачеркнат резервоар за смет” поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначените за тази цел резервоари.

Непотребният или изконсумиран електрически уред трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка. По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни резултати влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продуктът.

Тегло: 2.94кг e

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81, fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Вносител; Метро Кеш енд Кери България ЕООД
ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградско шосе 7-11км
Тел. 02/9762 333

CE

СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА

от датата на продажбата

Вид и модел на уреда	
Фабричен номер	
Фактура номер	*Дата*
Купувач	
Адрес	
Извършил монтажа	

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач	*Купувач*

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

1. Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период изделието покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервизи.
2. Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METPO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
3. Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

1. Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
2. Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
3. Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
4. Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
5. Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
6. При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента,последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77

CE

ДАТА НА ПРИЕМАНЕ ЗА РЕМОНТ	ДАТА НА ОТРЕМОНТИРАНЕ	ОПИСАНИЕ НА ДЕФЕКТА	ПЕЧАТ И ПОДПИС НА СЕРВИЗА

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА

Град	Адрес-сервиз	Код	Тел.-сл.	Факс	Фирма
Благоевград-хладилници	ул."Трети март" 40 партер	073	887306, 882895	882895	ЕТ "Паро-45"
Благоевград-без хладилници	ул. "Димитър Йосифов" 1	073	880302		с-з "Електрик"
Бургас	к-с"Изгрев", зад бл. 68	056	860838		ЕТ"Ремтех-75"
Варна	ул. "Д-р Басанович" 22 ул."Полк. Свещаров" 4	052	334848 634813	334848	ЕТ"Сонийо"
Варна	к-с"Чайка" бл. 68 - Сервиз битова техника	052	303659	303659	С-з Битова техника
Пловдив	ул. "Марин Дринов" 25	032	620298	620298	ЕТ"Петър Чомаков"
Пловдив	ул. "Зайчар" 4	032	941757	941757	ЕТ"Скандинавия"-Ванко Зиновиев
Русе	кв. "Здравец-Изток", ул. "Прага"11, бл. "Калоян", партер	082	841068		ЕТ"Елдом комерс-Лъчезар Коцев"
Русе	ул."Съборна" 5	082	823730		ЕТ "Венцислав Танков-Аляска"
София	ул."Козлодуй" 113	02	8334170, 8334195	9311177	"Сотиров Н" ООД
Ст. Загора	ул."Цар Симеон Велики" 135, вх.Б	042	605080 867010		ЕТ"Илибон"
Ст. Загора	ул."Св. Княз Борис" 61	042	601001	601001	ЕТ "Никола Колев- ВЕК"

Recomandări pentru o utilizare corectă și sigură a mașinii de tocat

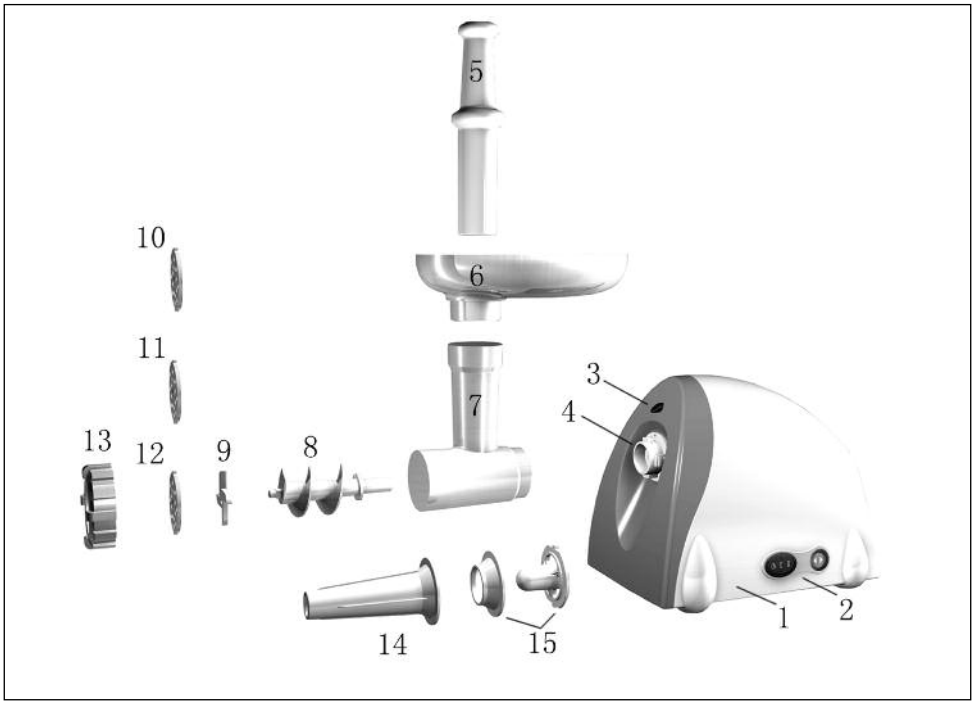
1. Nu trageți de cablu pentru a scoate fișa din priză.
2. Conectați mașina numai la o priză de alimentare cu curent alternativ de 220-240V.
3. Nu porniți mașina în cazul în care ați observat prezența unor deteriorări ale cablului sau ale carcasei mașinii.
4. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, va trebui înlocuit de un service specializat, pentru evitarea oricărui pericol.
5. Mașina nu poate fi reparată decât de către persoane instruite în acest sens. Reparațiile efectuate necorespunzător pot expune utilizatorul la pericole. În caz de defecțiune, duceți aparatul la un service specializat.
6. Scoateți aparatul din priză după ce ați încheiat utilizarea lui.
7. Nu expuneți mașina de tocat sau accesoriile din dotare la temperaturi mai mari de 60°C. Acestea ar putea provoca defecțiuni ale aparatului.
8. Aparatul nu este conceput astfel încât să poată fi folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzitive sau psihice sunt limitate sau care nu dețin cunoștințele sau experiența necesare. Aceste persoane pot folosi aparatul numai sub supravegherea sau după ce le-au fost transmise instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către persoanele ce răspund de siguranța lor. Copiii vor trebui supravegheați permanent pentru a vă asigura că nu folosesc aparatul pentru a se juca.9.
   Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru, sau să ajungă în contact cu suprafețele fierbinți.
9. Opriți mașina înainte de a trece la înlocuirea accesoriilor sau atunci când trebuie să atingeți elementele care în timpul funcționării se află în mișcare.
10. Scoateți din priză cablul de alimentare înainte de a începe să spălați mașina.
11. Montați corect elementele angrenajului de tocare: o montare necorespunzătoare poate duce la o calitate nesatisfăcătoare a tocăturii sau la tocirea cuțitului și a sitei.
12. Folosiți numai presorul pentru a presa alimentele. Orice alt obiect folosit în acest scop poate avaria mașina sau angrenajul.
13. Nu supra-solicitați mașina folosind o cantitate prea mare de produs sau o forță prea mare de presare (cu presorul).
14. Nu obturați orificiile de ventilare de pe carcasa mașinii în timpul funcționării.
15. Dacă mașina de tocat nu pornește, duceți-o la un service autorizat.
16. Îndepărtați oasele, ligamentele, zgârciurile și vasele de sânge din bucata de carne ce urmează să fie tocată.
17. Înainte de a fi tocate, produsele trebuie tăiate în bucăți.
18. Nu puneți la tocat mac uscat. Înainte de a fi tocat macul trebuie opărit și ținut la înmuiat.
19. Nu cufundați blocul motor al mașinii de tocat în apă și nu-l spălați sub jet de apă.
20. Demontați accesoriile de pe blocul motor înainte de a începe să le spălați.
21. Nu folosiți detergenți foarte agresivi sub formă de emulsii, lapte sau pastă de curățat pentru a șterge carcasa mașinii de tocat. Acestea pot să șteargă și divesele marcaje de pe carcasă cum ar fi: simboluri, gradaje, semne de avertizare, etc.
22. Elementele metalice ale mașinii pot fi curățate cu ajutorul unei perii moi.
23. Nu puneți elementele metalice în mașina de spălat vase. Detergenții speciali folosiți în mașină sunt foarte agresivi și pot provoca înnegrirea metalului. Spălați-le cu mâna folosind detergenți tradiționali de spălat vase.
24. În timpul funcționării, mașina de tocat trebuie să fie supravegheată permanent.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Verificați dacă tensiunea indicată în tabelul nominal al aparatului este aceeați cu tensiunea din rețeaua de alimentare cu curent electric.
- Spălați foarte bine toate elementele (cu excepția corpului motor) în apă cu puțin detergent de vase.
- Înainte de a introduce în priză fița cablului de alimentare, asigurați-vă că butonul ON/0/R este fixat în poziția "0".

PREZENTARE PRODUS

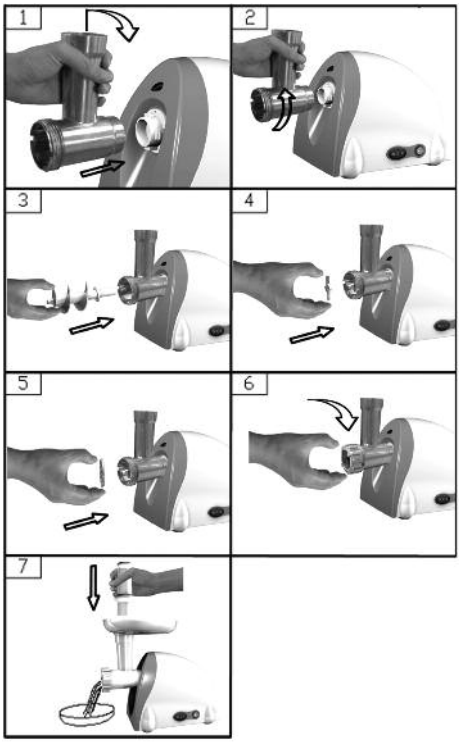
1. Corp motor
2. Comutator ON/0/R (PORNIT/OPRIT/ Înapoi), comutator “<” / “>” în poziția “<”
3. Element de blocare
4. Cap de angrenare
5. Presor
6. Pâlnie de alimentare
7. Cavitate de tocare
8. Spirală
9. Cuțit
10. Sită (mică)
11. Sită (medie)
12. Sită (mare)
13. Capac înfiletat
14. Accesoriu pentru cârnați
15. Accesoriu pentru kubbe



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

MONTAREA

- Apăsați elementul de blocare, apucați cavitatea de tocare și introduceți-o pe capul de angrenare (în timp ce o introduceți, țineți cont de unghiul de înclinare al cavității de tocare indicat de săgeata de sus (vezi imaginea 1), după care rotiți cavitatea de tocare către stânga până când se fixează (imaginea 2).
- Introduceți în cavitatea de tocare spirala, cu capătul mai subțire înainte, și rotiți-o ușor astfel încât axul să se potrivească și să intre în carcasa motorului (imaginea 3).
- Pe axul spiralei introduceți cuțitul, poziționat cu tăișurile către sită, după cum este ilustrat în imagine (imaginea 4). În cazul în care cuțitul nu este corect montat, carnea nu va putea fi tocată.
- Introduceți apoi sita dorită lângă cuțit, poziționând-o astfel încât elementele de fixare să intre pe canalele corespunzătoare (imaginea 5).
- Susțineți sau țineți apăsat centrul sitei cu un deget de la o mână în timp ce înfiletați capacul cu cealaltă mână (imaginea 6). Nu strângeți capacul prea tare.
- Așezați pâlnia de alimentare pe cavitatea de tocare și fixați-o l locul ei.
- Așezați aparatul pe un suport solid.
- În timpul funcționării aparatului, nu acoperiți orificiile de ventilare aflate în partea inferioară și laterală a corpului motor.



TOCAREA CĂRNII

- Tăiați carnea (se recomandă ca, pentru tocat, să se folosească numai carne fără tendoane, oase sau grăsime) în cuburi cu dimensiunea de aprox.: 20 mm x 20 mm x 60 mm, astfel încât să intre ușor prin orificiul pâlniei de alimentare.
- Conectați aparatul la priză și fixați butonul "<" / ">" în poziția "<", după care fixați butonul ON/0/R în poziția "ON ".
- Împingeți produsul către camera de tocare. Pentru aceasta folosiți obligatoriu presorul (imaginea 7).
- După ce ați terminat de tocat, opriți aparatul și deconectați-l de la priză.

FUNCȚIA DE ROTAȚIE INVERSĂ

- Spirala se va roti în direcția opusă astfel încât cavitatea de tocare se va goli.
- Dacă această funcție nu poate fi demarată, opriți mațina și curățați-o.
- Conectați aparatul la priză și fixați butonul "<" / ">" în poziția ">", după care fixați butonul ON/0/R în poziția " R ". După ce ați terminat fixați butonul "<" / ">" în poziția "<".

PREPARAREA MÂNCĂRII KUBBE

REȚETĂ

UMPLUTURA

Carne de oaie		100g
Ulei de măsline		1 lingură
Ceapă (tocată mărunt)		1 lingură
Condimente	după gust	
Sare	după gust	
Făină		1 lingură

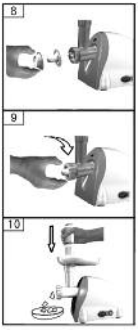
Treceți carnea prin mațină o dată sau de două ori.

- Căliți ceapa până când se rumenește, adăugați carnea de oaie tocată, toate condimentele, sarea și făina.

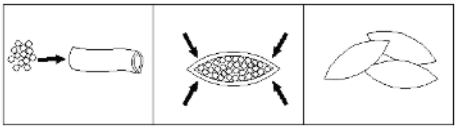
STRATUL DE SUPRAFAȚĂ

Carne slabă		450g
Făină		150-200g
Condimente	după gust	
Nucțoară (tocată mărunt)		1
Boia de ardei	după gust	
Piper	după gust	

- Treceți carnea prin mațină de două sau de trei ori și amestecați-o apoi cu toate ingredientele într-un castron. Mai multă carne și mai puțină făină în amestecul pentru stratul de suprafață va da o consistență și un gust mai bun.
- Amestecul se va trece prin mațină de trei ori.
- Demontați mațina, efectuând pașii 3-5 în ordine inversă pentru a demonta sita și cuțitul.
- Introduceți pe axul spiralei accesoriul pentru kubbe astfel încât elementele de fixare să intre pe canalele corespunzătoare (imaginea 8).



- Înfiletați bine capacul fără a strânge însă atât de tare încât să scape (imaginea 9).
- Formați stratul exterior, de formă cilindrică (imaginea 10).
- Modelați kubbe așa cum vedeți în imagine și prăjiți în mult ulei.

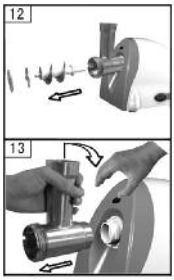


PREPARAREA CÂRNAȚILOR

CURĂȚAREA ȚI ÎNTREȚINEREA

DEMONTAREA

- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- Scoateți cablul din priză.
- Demontați aparatul, efectuând pașii reprezentați în imaginile 1-6 în ordine inversă.
- Pentru a scoate sita mai ușor, introduceți o țurubelniță între sită și cavitatea de tocare, după cum este prezentat în imagine și ridicați-o (imaginea 12).
- Apăsați elementul de blocare, rotiți cavitatea de tocare în sensul indicat de săgeată în imaginea 13 și apoi scoateți cavitatea de tocare.



CURĂȚAREA

- Îndepărtați resturile de carne. Spălați fiecare element în apă caldă cu detergent de vase.
- Produsele de înălbire cu conținut de clor decolorează suprafețele de aluminiu.
- Nu cufundați corpul motor în apă; acesta se va șterge numai cu o cârpă umedă.
- Nu folosiți dizolvanți sau benzină deoarece acestea pot provoca crăparea sau decolorarea carcasei.
- Toate elementele angrenajului de tocare se vor unge cu ulei alimentar.

Parametri tehnici:

Putere: 500 W
Tensiune: 220-240 V~
Frecvență: 50-60 Hz
Nivel de zgomot: 86 dB

Ecologia – Protecția mediului

Dacă pe carcasa unui aparat electric sau pe ambalajul acestuia se află simbolul unui „coț de gunoi tăiat”, acesta semnifică faptul că respectivul aparat nu intră în categoria gunoiului menajer ți, în consecință, nu poate fi aruncat la coțul de gunoi.

Aparatele electrice care nu mai sunt folosite sau sunt defecte vor trebui predate în punctele de colectare destinate special acestui scop, amenajate de către administrația locală, ți care au ca scop colectarea aparaturii pentru refolosire.

Astfel fiecare gospodărie va putea participa la minimalizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător ți, deasemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.

Masa: 2.94kg e

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81, fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

IMPORTATOR:

- METRO Cash&Carry România S.R.L.
  Bd Theodor Pallady 51N, Building C6, Frame A,
  OP 72-19, cod 032258 Sector 3 Bucuresti (România)
- Metro Cash & Carry Moldova,
  bd. Stefan cel Mare si Sfant nr. 65 Chisinau
- Rombiz Impex Srl Bucureşti (România)

Вказівки, що стосуються безпеки та відповідного користування обладнанням.

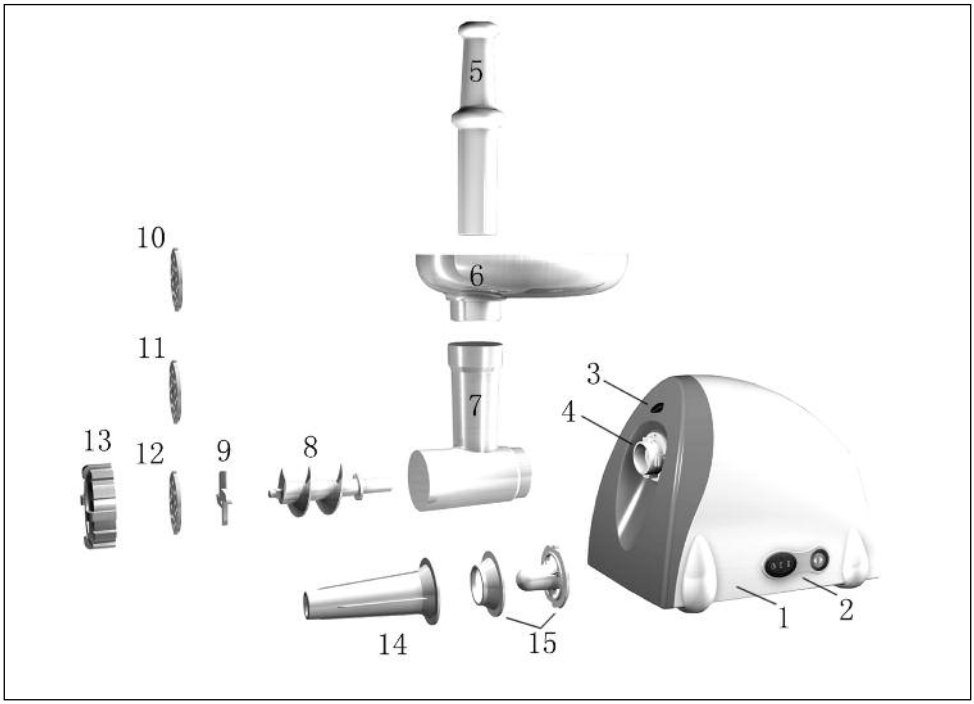
1. Забороняється витягувати вилку з мережної розетки, тягнучи за провід.
2. М'ясорубку підключати тільки до мережі перемінного струму 220240 В.
3. Не запускати обладнання якщо живильний провід є пошкоджений або його корпус у видимий спосіб визнається пошкодженим.
4. Якщо живильний провід виявиться пошкодженим, його повинен замінити спеціалізований ремонтний заклад для попередження загрози.
5. Ремонт обладнання може виконуватися тільки кваліфікованим персоналом. Неправильно проведений ремонт може нести серйозну загрозу для користувача. У разі виникнення недоліків, необхідно звернутися до спеціалізованого сервісного центру.
6. Після закінчення роботи, живильний провід треба вийняти з мережної розетки.
7. На піддавати обладнання і оснащення температурі більш як 60°С. Зберігання при високій температурі може привести до пошкодження м'ясорубки.
8. Пристрій не призначений для обслуговування особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, емоційними або психічними здібностями, або особами, що не володіють відповідним досвідом або знанням, якщо їх робота не відбуватиметься під наглядом або їм не буде повідомлена інструкція з обслуговування пристрою особою, яка відповідає за їх безпеку.
   Діти повинні залишатися під наглядом, щоб мати упевненість у тому, що вони не скористаються пристроєм для забави.
9. Виключити обладнання перед заміною оснащення або перед контактом з частинами, що рухаються під час користування м'ясорубкою.
10. Перед очисткою треба вийняти приєднувальний провід з мережної розетки.
11. Уважно провести встановлення роздрібнюючого пристрою: неправильно встановлений роздрібню- ючий пристрій дає невідповідну якість роздрібнення, а також може привести до притуплення ножа і решітки.
12. Для штовхання, користуйтесь штовхачем. Користування іншими предметами несе загрозу пошкодження обладнання і приводу.
13. Уникати перевантаження обладнання надмірною кількістю продукту, чи надто сильним штовханням (штовхачем).
14. Під час роботи м'ясорубки, не закривати вентиляційних отворів у корпусі.
15. Якщо не вдається запустити обладнання, слід його здати у сервіс.
16. М'ясо, призначене для рублення відділити від костей, сухожилля, хрящів і жил.
17. Перед рубленням більших за розміром продуктів, порізати їх на шматочки.
18. Не молоти сухий мак. Перед тим, як перемолоти, мак треба запарити окропом і добре розмочити.
19. Не занурювати привід м'ясорубки у воду і не чистити його під поточною водою.
20. Не полоскати оснащення, що встановлюється на приводі.
21. Для чистки не користуватися агресивними детергентами у виді емульсії, молочка, паст та ін. Дані засоби між іншим можуть усунути нанесені інформаційні символи, наприклад: шкалу, позначення, застережні знаки та ін.
22. Для чистки металевих частин, користуватися мягкою щіткою.
23. Не рекомендується для миття металевих частин використовувати посудомийну машину. Агресивні моючі засоби, що застосовуються у посудомийних машинах, приводять до потемніння зазначених вище частин. Найкраще чистити їх ручним способом, користуючись традиційними засобами для миття посуду.
24. Обладнання під час роботи повинно знаходитися під наглядом.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

- Належить перевірити, чи напруга, представлена на заводському щитку, відповідає напрузі в домашній електромережі.
- Старанно помити усі частини (за винятком корпусу) у воді з використанням рідини для миття посуду.
- Перед підключенням до електроживлення належить упевнитися у тому, що перемикач ON/0/R знаходиться в положенні "0".

ОПИС

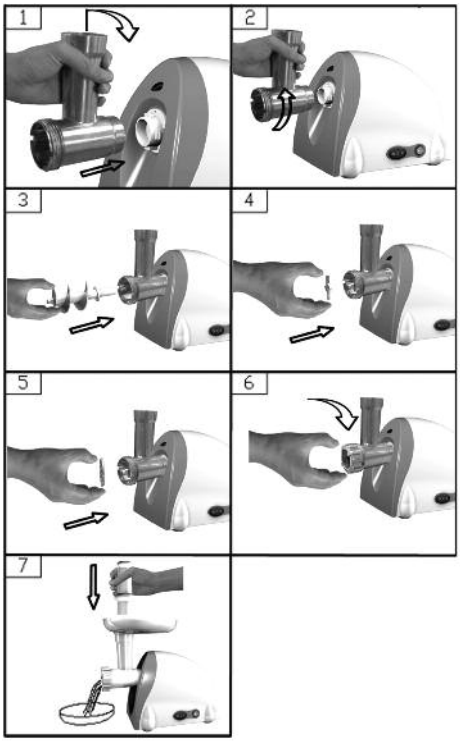
1. Корпус
2. Перемикач ON/0/R (ВКЛ./ВИКЛ./ Назад), перемикач "<" / ">" у положенні "<"
3. Кнопка блокування
4. Головка системи
5. Штовхальник
6. Подавальна миска
7. Камера помелу
8. Шнек
9. Ножик
10. Решітчастий диск (для дрібного помелу)
11. Решітчастий диск (для середнього помелу)
12. Решітчастий диск (для крупного помелу)
13. Кріпильна гайка
14. Насадка для ковбаски
15. Насадка для куббе (близькосхідного блюда)



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МОНТАЖ

- Натиснути кнопку блокування, притримати камеру помелу та вкласти її в головку системи (під час вкладання належить звернути увагу, щоби камера була нахилена відповідно до показання верхньої стрілки (дивіться рис. 1), потім обернути камеру вліво так, щоб вона міцно заблокувалася (рис. 2).
- Вкласти шнек у камеру, довгим кінцем всередину, та злегка повернути його, поки стержень установиться у корпусі двигуна (рис. 3).
- На стержень шнека закласти ножик, направлений вістрями до решітчастого диска, таким чином, як показано на картинці (рис. 4). Якщо ножик не буде правильно закладений, то м'ясо не буде помолоте.
- Вкласти необхідний решітчастий диск біля ножика таким чином, щоб виступи увійшли до пазів (рис. 5).
- Підтримати або прижати середину решітчастого диска одним пальцем, а потім другою рукою міцно докрутити кріпильну гайку (рис. 6). Не належить докручувати гайку дуже сильно.
- Накласти подавальну миску на камеру помелу та закріпити її у своєму положенні.
- Установити пристрій на твердій основі.
- Під час роботи м'ясорубки не належить заслоняти вентиляційні отвори, які знаходяться в нижній і бічній частині корпусу двигуна.



ПОМЕЛ М'ЯСА

- Порізати усе м'ясо на шматочки (рекомендується помел м'яса без сухожиль, кісток і жиру, з розмірами шматочків приблизно: 20 мм г 20 мм г 60 мм) так чином, щоб шматочки легко підходили до отвору подавальної миски.
- Приєднати пристрій до електроживлення та установити перемикач “<” / “>” у положення “<”, а потім установити перемикач ON/0/R в положення "ON".
- Подавати продукт в камеру помелу. Для цієї мети належить застосовувати лише штовхальник (рис. 7).
- Після закінчення помелу належить виключити пристрій та від'єднай його від електроживлення.

ФУНКЦІЯ ЗВОРОТНОГО РУХУ

- Шнек буде обертатися у протилежному напрямку і камера помелу буде випорожнена.
- Якщо функція не працює, належить вимкнути пристрій та вичистити його.
- Приєднати пристрій до електроживлення та установити перемикач “<” / “>” у положення “>”, а потім установити перемикач ON/0/R у положення "R". Після закінчення функції належить установити перемикач “<” / “>” у положення “<”.

ПРИГОТУВАННЯ БЛЮДА КУББЕ

РЕЦЕПТ

ФАРШ

Баранина	100 г
Оливкове масло	1 столова ложка
Цибуля (дрібно порізана)	1 столова ложка
Приправи за смаком	
Сіль за смаком	
Мука	1 столова ложка

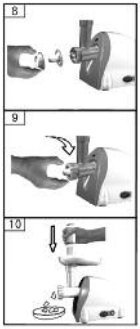
- Баранину молоти один раз або два рази.
- Підсмажити цибулю, поки зарум'яниться, і додати змелену баранину, усі приправи, сіль і муку.

ЗОВНІШНІЙ ШАР

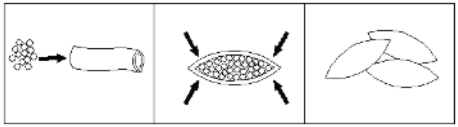
Нежирне м'ясо	450 г
Мука	150-200 г
Приправи за смаком	
Мускатний горіх (дрібно порізаний)	1
Мелений червоний перець	за смаком
Перець	з а

смаком

- М'ясо змолоти три рази та розмішати у мисці разом з усіма компонентами. Більша кількість м'яса, а менша кількість муки на зовнішньому шарі забезпечать кращу консистенцію і кращий смак.
- Склад компонентів змолоти три рази.
- Розмонтувати м’ясорубку, виконуючи кроки 3-5 у зворотній послідовності, щоби демонтувати решітчастий диск і ножик.



- На стержень шнека накласти насадку для куббе таким чином, щоб виступи увійшли до пазів (рис. 8).
- Докрутити кріпильну гайку міцно до упору, але не перекрутити її (рис. 9).
- Зробити циліндричні зовнішні шари (рис. 10).
- Сформувати куббе у такий спосіб, як показано на малюнку, та зажарити на глибокому олію.

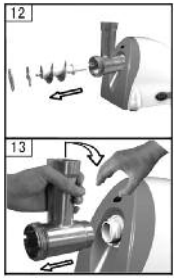


ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК

ЧИСТКА І ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

РОЗБИРАННЯ

- Перед розбиранням належить переконатися, що двигун повністю зупинився.
- Вийняти з розетки штепсельну вилку проводу живлення.
- Розмонтувати пристрій, виконуючи кроки відповідно до картинок 1-6 в зворотній послідовності.
- Для того, щоб полегшити виймання решітчастого диска, належить розташувати викрутку між решітчастим диском і камерою, як показано на малюнку та підняти його (рис. 12).
- Натиснути кнопку блокування, повернути камеру відповідно до напрямку стрілки на малюнку 13, а потім вийняти камеру.



ЧИСТКА

- Усунути м'ясо. Вимити кожну частину у теплій воді з рідиною для миття посуду.
- Вибілюючий засіб, що містить хлор, може викликати знебарвлення алюмінієвих поверхонь.
- Не занурювати корпус двигуна у воду, лише протерти його вологою ганчіркою.
- Не застосовувати ні розчинників, ні бензину, оскільки вони можуть стати причиною виникнення тріщин або знебарвлення корпусу.
- Усі ріжучі частини належить змастити столовою олією.

Технічні параметри:
Потужність: 500 Вт
Напруга: 220-240 В
Частота: 50-60 Гц
Рівень шуму: 86 дБ

Екологія – охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття”, вказаний на електрообладнанні або упаковці показує, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і не треба його викидати у призначені для того контейнери.

Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання необхідно здати в спеціально виділені з цією метою пункти збору відходів, передбачені для здачі електрообладнання, що підлягає утилізації.

Таким способом будь-яке домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище і надають можливість рекуперації матеріалів, із яких виготовляється даний виріб.

Вага: 2.94кг e

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

ІМПОРТЕР:
ТОВ "Експо-сервіс Україна"
01103, Україна, м. Київ,
бульвар Дружби Народів, 10
Що до листів:
01103, Україна, м. Київ 103, а.с. 18
UA@expo-service.com.pl
тел. 045 2290660